

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН 01. Химия

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 01. Химия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни

Протокол № _____ от _____

_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН 01. Химия

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: ознакомление студентов с основами химии; подготовка студентов к применению основ химии в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ЕН 01. Химия является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является естественнонаучной и входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 07. Химия, ОУД 08. Биология.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью реализации рабочей программы является освоение содержания дисциплины **Химия** и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО.

Главными задачами реализации программы являются:

- формирование представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества;
- овладение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- формирование умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя.

Планируемые метапредметные результаты освоения рабочей программы представлены тремя группами универсальных учебных действий:

1. Регулятивные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;
- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;
- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;
- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;
- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;
- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;
- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;
- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений

Планируемые предметные результаты освоения рабочей программы:

В результате освоения учебной дисциплины выпускник на углубленном уровне научится:

- понимать химическую картину мира как составную часть целостной научной картины мира;
- раскрывать роль химии и химического производства как производительной силы современного общества;
- формулировать значение химии и её достижений в повседневной жизни человека;
- устанавливать взаимосвязи между химией и другими естественными науками;
- формулировать основные положения теории химического строения органических соединений и иллюстрировать их примерами из органической и неорганической химии;
- аргументировать универсальный характер химических понятий, законов и теорий для органической и неорганической химии;
- формулировать периодический закон Д. И. Менделеева и закономерности изменений в строении и свойствах химических элементов и образованных ими веществ на основе периодической системы как графического отображения периодического закона;
- характеризовать s- и p-элементы, а также железо по их положению в периодической системе Д. И. Менделеева;
- классифицировать химические связи и кристаллические решётки, объяснять механизмы их образования и доказывать единую природу химических связей (ковалентной, ионной, металлической, водородной);

— объяснять причины многообразия веществ, используя явления изомерии, гомологии, аллотропии;

— классифицировать химические реакции в неорганической и органической химии по различным основаниям и устанавливать специфику типов реакций от общего через особенное к единичному;

— характеризовать гидролиз как специфичный обменный процесс и раскрывать его роль в живой и неживой природе;

— характеризовать электролиз как специфичный окислительно-восстановительный процесс и определять его практическое значение;

— характеризовать коррозию металлов как окислительно-восстановительный процесс и предлагать способы защиты от неё;

— классифицировать неорганические и органические вещества;

— характеризовать общие химические свойства важнейших классов неорганических и органических соединений в плане от общего через особенное к единичному;

— использовать знаковую систему химического языка для отображения состава (химические формулы) и свойств (химические уравнения) веществ;

— использовать правила и нормы международной номенклатуры для составления названий веществ по формулам и, наоборот, для составления молекулярных и структурных формул соединений по их названиям;

— знать тривиальные названия важнейших в бытовом отношении неорганических и органических веществ;

— характеризовать свойства, получение и применение важнейших представителей классов органических соединений (алканов, алкенов, алкинов, алкадиенов, ароматических углеводов, спиртов, фенолов, альдегидов, предельных одноосновных карбоновых кислот, сложных эфиров и жиров, углеводов, аминов, аминокислот);

— устанавливать зависимость экономики страны от добычи, транспортировки и переработки углеводородного сырья (нефти и природного газа);

— экспериментально подтверждать состав и свойства важнейших представителей изученных классов неорганических и органических веществ с соблюдением правил техники безопасности при работе с химическими веществами и лабораторным оборудованием;

— характеризовать скорость химической реакции и её зависимость от различных факторов;

— характеризовать химическое равновесие и его смещение в зависимости от различных факторов;

— производить расчёты по химическим формулам и уравнениям на основе количественных отношений между участниками химических реакций;

— соблюдать правила экологической безопасности во взаимоотношениях с окружающей средой при обращении с химическими веществами, материалами и процессами.

Выпускник на углубленном уровне получит возможность научиться:

— использовать методы научного познания при выполнении проектов и учебно-исследовательских задач химической тематики;

— прогнозировать строение и свойства незнакомых неорганических и органических веществ на основе аналогии;

— прогнозировать течение химических процессов в зависимости от условий их протекания и предлагать способы управления этими процессами;

— устанавливать взаимосвязи химии с предметами гуманитарного цикла (языком, литературой, мировой художественной культурой);

— раскрывать роль химических знаний в будущей практической деятельности;

— раскрывать роль химических знаний в формировании индивидуальной образовательной траектории;

— прогнозировать способность неорганических и органических веществ проявлять окислительные и/или восстановительные свойства с учётом степеней окисления элементов, их образующих;

- аргументировать единство мира веществ установлением генетической связи между неорганическими и органическими веществами;
- владеть химическим языком для обогащения словарного запаса и развития речи;
- характеризовать становление научной теории на примере открытия периодического закона и теории химического строения органических веществ;
- критически относиться к псевдонаучной химической информации, получаемой из разных источников;
- понимать глобальные проблемы, стоящие перед человечеством (экологические, энергетические, сырьевые), и предлагать пути их решения, в том числе и с помощью химии.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 9

Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 148 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;
 консультации – 2 часа;
 промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>148</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>138</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>82</i>
лабораторные работы	<i>28</i>
практические работы	<i>28</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	<i>6</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>2</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	<i>2</i>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, в том числе в форме практической подготовки, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Физическая химия		46/14		
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	8/2		
	Основные понятия термодинамики. Законы термодинамики. Термохимия.	6	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Калорийность продуктов питания.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Решение задач на расчет энтальпии, энтропии, энергии Гиббса химических реакций. Расчет калорийности блюд.	1 1	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.2 Агрегатное состояние веществ, их характеристика.	Содержание учебного материала	8/2		
	Типы химической связи. Типы кристаллических решеток. Агрегатное состояние вещества. Сублимация и ее значение в консервировании продуктов.	6	2	ОК1-ОК11 ЛР1-ЛР12 ПК1.1-ПК1.4 ПК3.7, ПК 5.2, ПК5.6
	В том числе практических занятий	2		
	Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	1 1	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.3 Химическая кинетика и катализ	Содержание учебного материала	8/4		
	Скорость и константа химической реакции Теория катализа. Катализаторы. Ферменты. Их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие.	6	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	В том числе практических занятий	4		
	Определение зависимости скорости химических реакций от различных условий.	2 2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7

	Решение расчетных задач на скорость химической реакции.			ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.4 Свойства растворов	Содержание учебного материала	10\4		
	Общая характеристика растворов. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Концентрация раствора и способы ее выражения. Водородный показатель. Диффузия и осмос в растворах.	6 1	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Решение расчетных задач. Расчет концентрации раствора. Решение расчетных задач. Расчет осмотического давления. Решение расчетных задач. Расчет температуры кипения, замерзания. Решение расчетных задач. Расчет рН среды.	1 1 1 1	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.5 Поверхностные явления	Содержание учебного материала	10/2		
	Термодинамические характеристики поверхности. Адсорбция и ее сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор - газ, газ - твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. ПАВ и поверхностно неактивные вещества. Эмульгирование и пенообразование. Консультация Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	5 2	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Адсорбция в технологических процессах и ее значение при хранении сырья и продуктов питания	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Контрольная работа по теме: «Физическая химия»	1		
Раздел 2 Коллоидная химия.		32/8		
Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала	8/20		
	Коллоидная химия, объекты и цели. Дисперсные системы.	6		ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.2 Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала	8\2		
	Коллоидные растворы (золи), понятие, виды, общая характеристика, свойства. Методы получения коллоидных растворов и очистка.	6	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	Устойчивость и коагуляция зелей. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе приготовления различных блюд и соусов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Составление формул и схем мицелл. Получение коллоидных растворов.	1 1	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение: «Дисперсные системы в моей профессии»	2		
Тема 2.3 Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала	8/2		
	Характеристика грубодисперсных систем. Их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Аэрозоли, дымы, туманы. Классификация грубодисперсных систем. Использование грубодисперсных систем при приготовлении блюд и соусов.	6	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Получение устойчивых эмульсий и пен. Роль стабилизаторов в получении устойчивых эмульсий и пен.	1 1	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.4 Химия и современное общество (4 час)	Содержание учебного материала	8/2		
	Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения. Изучения строения и классификация ВМС. Реакции полимеризации и поликонденсации.	5		ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Изучение процессов набухания и студнеобразования. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.	2 1 1	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Контрольная работа по теме: «Коллоидная химия»	1		
Раздел 3. Аналитическая химия		64/34		
Тема 3.1 Качественный анализ.	Содержание учебного материала	6/0		
	Аналитическая химия. Задачи, методы, основные понятия. Дробный и систематический анализ. Классификация анионов и катионов. Особенности протекания реакций ионного обмена.	6		ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Содержание учебного материала	28/20		

Тема 3.2 Классификация катионов и анионов.	Классификация катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Систематический ход анализа соли.	8		ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Первая аналитическая группа катионов. Вторая аналитическая группа катионов. Анализ смеси катионов первой и второй аналитической группы. Третья аналитическая группа катионов. Четвертая аналитическая группа катионов. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ сухой соли. Частные реакции анионов первой группы. Частные реакции анионов второй группы. Частные реакции анионов третьей группы.	20 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.3 Количественный анализ. Метод количественного анализа.	Содержание учебного материала	12/12		
	Понятие и сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа. Сущность и метод объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и ее сущность. Иодометрия и ее сущность. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	12	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	В том числе практических занятий Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей. Определение кислотности муки Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление	12 2 2 2 2 2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	нормальной концентрации. Определение общей жесткости воды	2		
Тема 3.4 Физико-химические методы анализа	Содержание учебного материала	4/2		
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2 2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.2,6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Консультация	2		
	Экзамен	6		
Всего		148/56		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Химия».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- стулья;
- доска классная;
- лабораторные столы;
- рабочее место преподавателя;

Приборы и устройства:

- лабораторные штативы
- реактивы
- лабораторная посуда
- спиртовки
- плакаты по темам

Учебные наглядные пособия:

- комплекты учебно-наглядных пособий по учебному предмету.

Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:

- правила техники безопасности и производственной санитарии.

Технические средства обучения:

1. Компьютер с лицензионным программным обеспечением общего профессионального назначения, который соответствует системным требованиям;
2. Мультимедийный проектор;

При реализации общеобразовательной программы по предмету Химия в части форм обучения: online лекция, online консультация, online тестирование организуется проведение учебных занятий с использованием социальной сети VK и различных электронных образовательных ресурсов:

- сервисы Российская Электронная Школа, Инфоурок, Видео-уроки
- обучение на дому с дистанционной поддержкой

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Аналитическая химия, химические методы анализа, Власова Е.Г., 2021
2. Введение в аналитическую химию, Золотов Ю.А., 2020
3. Аналитическая химия, Учебное пособие, Апарнев А.И., Лупенко Г.К., Александрова Т.П., Казакова А.А., 2019
4. Коллоидная химия, Примеры и задачи, Учебное пособие для СПО, Марков В.Ф., 2019
5. Коллоидная химия, Яковлева А.А., 2019
6. Основы физической химии, в 2 частях, часть 1, теория, Еремин В.В., 2019

Дополнительные источники:

1. Введение в аналитическую химию, физико-химические методы анализа, лекции к курсу «Химия с интересом», Исаев И.Д., 2021

2. Качественный анализ в аналитической химии, Сафиуллина Т.Р., Нуриева Э.Н., Вдовина С.В., 2020

3. Пищевая химия, наличие металлов в продуктах, Ким И.Н., Штанько Т.И., Кращенко В.В., 2019

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
3. www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников)
4. www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).
5. www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
6. www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).
7. www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).
8. www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается

освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебному предмету, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических знаний и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебному предмету самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Освоение содержания учебного предмета «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения: Называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре;	Текущий контроль: выполнение индивидуальных заданий на практических работах, экспертная оценка защиты практических работ, оценивание использования химической терминологии на аудиторных занятиях Итоговый контроль: экзамен
Определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к различным классам органических соединений.	Текущий контроль: выполнение индивидуальных заданий на практических работах, экспертная оценка защиты лабораторных работ, оценивание решения расчётных задач по темам, оценивание решения ситуационных и проблемных задач, тестирование, Итоговый контроль: экзамен
Характеризовать: элементы малых периодов по их положению в периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных органических соединений	Текущий контроль: выполнение индивидуальных заданий на практических работах, экспертная оценка защиты лабораторных работ, оценивание составления схем, обобщающих таблиц, опорных конспектов, рефератов, сообщений, самостоятельные проверочные работы Итоговый контроль: экзамен
Объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения; природу химической связи (ионной, ковалентной, металлической), зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов;	Текущий контроль: выполнение индивидуальных заданий на практических работах, экспертная оценка защиты лабораторных работ, самостоятельные проверочные работы, оценивание составления схем строения химических элементов, таблиц по влиянию факторов на скорость химической реакции, опорных конспектов, рефератов, сообщений Итоговый контроль: экзамен
Выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ;	Текущий контроль: экспертная оценка защиты лабораторных работ, оценивание процесса выполнения лабораторных работ с соблюдением правил техники безопасности; Итоговый контроль: экзамен
Проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;	Текущий контроль: экспертная оценка защиты электронных презентаций, оценивание составления опорных конспектов, докладов, сообщений, экспертная оценка защиты проектов, нетрадиционные виды контроля: кроссворды, головоломки, ребусы, викторины Итоговый контроль: экзамен

Использовать приобретенные умения в практической деятельности и повседневной жизни	Текущий контроль: оценивание выполнения лабораторных работ с соблюдением правил техники безопасности, оценивание экономного и разумного использования химических реактивов для приготовления растворов в быту, контрольные работы, самостоятельные проверочные работы Итоговый контроль: экзамен
Усвоенные знания: <i>важнейшие химические понятия:</i> вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология	Текущий контроль: оценка выполнения самостоятельных проверочных работ, оценка выполнения контрольных работ, экспертная оценка выполнения лабораторных работ, фронтальный опрос, эвристическая беседа Рубежный контроль: тестирование Итоговый контроль: экзамен
<i>основные законы химии:</i> сохранения массы веществ, постоянства состава, периодический закон;	Текущий контроль: оценивание выполнения самостоятельных, контрольных работ Итоговый контроль: экзамен
<i>основные теории химии:</i> химической связи, электролитической диссоциации, строения органических соединений;	Текущий контроль: выполнение индивидуальных заданий по практическим работам, составление моделей химических соединений, экспертная оценка защиты электронных презентаций строений неорганических и органических соединений, оценивание выполнения самостоятельных работ Итоговый контроль: экзамен
<i>важнейшие вещества и материалы:</i> основные металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; щелочи, аммиак, минеральные удобрения, метан, этилен, ацетилен, бензол, этанол, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;	Текущий контроль: выполнение лабораторных работ с соблюдением техники безопасности, выполнение практических работ, оценивание сообщений, докладов, рефератов, экспертная оценка защиты электронных презентаций Рубежный контроль: тестирование Итоговый контроль: экзамен

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН 02. Экологические основы природопользования
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 02. Экологические основы природопользования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН 02. Экологические основы природопользования

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: ознакомление студентов с экологическими основами природопользования; подготовка студентов к применению основ природопользования в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ЕН 02. Экологические основы природопользования является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является естественнонаучной и входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 08. Биология, ОУД 11. География.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природопользования»: формирование представлений о современном состоянии природопользования в мире и о месте России в этом процессе, а также развитие познавательного интереса к экологическим проблемам и правовым вопросам экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.

-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;

-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

-принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования;

-принципы размещения производств различного типа;

-основные группы отходов их источники и масштабы образования;

-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;

-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;

-природоресурсный потенциал Российской Федерации;

-охраняемые природные территории.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	32
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	-
практические работы	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, в том числе в форме практической подготовки, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества				
Тема 1.1. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Содержание учебного материала	4+6		
	Введение. Цели и задачи. Природа и общество. Основные законы экологии. Разнообразие экосистем. Принципы взаимодействия человека с природой.	2	1,2	ОК 1,4, 7,9 ПК 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый» эффект и т.д.	2	2	ОК 1,4, 7,9 ПК 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия	6		
	Практическое занятие №1 Взаимосвязь живых организмов и профессиональная деятельность.	2	3	ОК 1,4, 7,9 ПК 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №2 Решение экологических задач.	2	3	
	Практическое занятие №3 Составление и анализ таблицы «Глобальные экологические проблемы». Методы экологических исследований.	2	3	
Тема 1.2 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	4		
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	4	2	ОК 1,4, 7,9 ПК 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.3. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	4		
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	4	2	ОК 1,4, 7,9 ПК 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

Тема 1.4. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала	4		
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно–допустимой Концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	4	2	ОК 1,4, 7,9 ПК 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования				
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание учебного материала	4		
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	2	ОК 1,4, 7,9 ПК 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.2. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала	2+4		
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	2	ОК 1,4, 7,9 ПК 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия	4		
	Практическое занятие №4 Экологическая оценка деятельности предприятий общественного питания	2	3	ОК 1,4, 7,9 ПК 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №5 Решение задач по организации деятельности предприятий питания в соответствии с экологическими нормами общества.	2	3	
	Дифференцированный зачет	2	3	
Всего		32		

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной предусмотрены следующие специальные помещения:

дисциплины Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя,
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы; - калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование;
- информационное обеспечение реализации программы.

Оснащение выполняется в соответствии с п.7.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет 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. Обязательные печатные издания:

1. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва: КНОРУС, 2022.—214с. — (Среднее профессиональное образование)

2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 5-е изд., стер. – М.; Академия, НМЦСПО, 2022– 347 стр.

3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и средне-специальных учебных заведений, издание переработанное, Ростов на Дону: «Феникс», 2022.

4. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер.закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].

5. Федеральный закон России «О мелиорации земель» 1996

6. Постановление правительства России «О мониторинге земель.» 1992г.

7. Закон «Об охране окружающей среды» 10.01.2002г.

8. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»

9. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая»

10. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов».

11. ГОСТ 17.1.3.05-82 «Охрана природы. Гидросфера»

12. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»

13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них

пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 нояб. 2001 г. № 31: вред. от 31 марта 2011

14. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования: учебное пособие для СПО / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Именева, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 100 с.

15. Экологические основы природопользования: учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

16. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования: учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 224 с.

17. Основы экологии и природопользования: учебное пособие для СПО / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 268 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. priroda.ru—национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)

2. anriintern.com/ecology/spisok.htm- ссылки на множество экологических сайтов.

3. www.myland.org.ua – земельные ресурсы

4. <http://ecoportal.ru/-мощныйэкологическийпортал>

5. list.priroda.ru—каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.

6. <http://ecobez.narod.ru/organisations.html-списокосновных> международных организаций. образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.

7. <http://zapovednik.cwx.ru/>

8. <http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html>

9. http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html

3.2.3. Дополнительные источники:

Журналы: 1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия, Москва.

2. «Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия, Москва.

3. «Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва.

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели освоенности компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; - понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории	- полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, - верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта экспертная оценка выполнения практических занятий №1-5 Промежуточный контроль: Предусмотренная форма Дифференцированный зачет
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. точность выполнения задания, соответствии требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	активность на занятиях в группах; верное выполнение задания и формулирование ответа; дифференцированный зачет

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии общих гуманитарных дисциплин
Протокол № _____ от _____

/Репина С.А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: подготовки специалиста среднего звена: дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл и является дисциплиной ОГСЭ 01.

1.3. Цели и задачи дисциплины:

В результате изучения дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **уметь:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности,
- свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общей компетенций (ОК):

Код	Наименование
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

Планируемые личностные результаты (ЛР) освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 04
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 07
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часа.

Аудиторной учебной работы обучающегося 36 часов, в том числе: в том числе практических занятий –12 часов.

Промежуточная аттестация –5 часов (дифференцированный зачет).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>24</i>
практические работы	<i>12</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	<i>5</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 01 «Основы философии»

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
	Раздел 1. Предмет философии и ее история	20	
Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4	2
	Что такое философия. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии. Предмет и определение философии.	2	
	Практическое занятие: «Предмет и определение философии».	2	
Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	6	2
	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы Древней Греции. Сократ. Платон. Аристотель. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика.	4	
	Практические занятия: «Философия Древнего и Китая и Древней Индии: сравнительный аспект» - ответы на вопросы «Философские школы Древней Греции» - тестовое задание «Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии» - устное задание.	2	
Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	6	3
	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма. Основные понятия немецкой классической философии. Основные философские системы 18-19 веков. Философия жизни. Основные философские системы 18-19 веков. Воля к власти.	4	
	Практические занятия: «Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени» - тестовое задание. «Основные понятия немецкой классической философии» - работа с философским словарем.	2	
Тема 1.4. Современная философия	Содержание учебного материала	4	3
	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Основные направления философии XX века. Экзистенциализм. Философия бессознательного. Феноменология. Неотомизм. Аналитическая философия. Особенности русской философии. Русская идея. Философия в современной России. Философия новейшего времени.	2	
	Практические занятия: «Основные направления философии XX в» - тестовое задание. «Основные направления философии XX в» - тестовое задание.	2	

	«Философия экзистенциализма и психоанализа» - работа с философским словарем.		
	Раздел 2. Структура и основные направления философии	12	
Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала	2	
	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира - философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления.	1	3
	Практическое занятие: «Философская система нашего времени: основные черты». Написание эссе.	1	
Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала	4	
	Онтология - учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология - учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. Отличие философской научной и религиозной истин.	3	3
	Практическое занятие: «Современные онтологические и гносеологические представления».	1	
Тема 2.3. Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	3	
	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия истории. Философия и глобальные проблемы современности.	1	3
	Практические занятия: Значение этики. Выполнение тестовых заданий по вопросам социальной философии. Философия о глобальных проблемах современности. «Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	2	
Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	2	
	Философия техники. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Роль философии в современном мире. Будущее философии. Философия и культура. Личность философа и его философская система. Философия и смысл жизни. Содержание основных разделов философии.	2	3
	Дифференцированный зачет	5	
	Всего:	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Оборудование учебного кабинета «Социально -экономических дисциплин» по дисциплине «Основы философии»:

1. Кабинет соответствует санитарно-гигиенические требованиям
2. Кабинет имеет комплект специализированной мебели для:
 - организации рабочего места учителя;
 - организации рабочих мест обучающихся;
 - рационального размещения и хранения средств обучения;
 - организации использования аппаратуры.
3. Программное обеспечение для персонального компьютера:
 - Операционная система WindowsXP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MSOffice
 - Программы утилиты (антивирусная программа ESETNOD 32, программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
 - Программа для распознавания текста FineRead
 - Программа для работы с видеопроектором
 - Программа выхода в сеть Интернет Opera, MozillaFirefox (через переносной модем)
6. Установлен встроенный секционный шкаф для хранения учебного оборудования
7. В кабинете имеется комплексно-методическое обеспечение дисциплины «Основы философии»:
 - Стандарты ФГОС СПО 3 поколения
 - Примерная программа
 - Рабочая программа
 - Учебно-планирующая документация
 - Лазерные диски с презентациями к урокам
 - Тестовые задания для проведения входного, промежуточного, итогового контроля
 - Накопительные папки с индивидуальными заданиями для студентов
 - Портфолио преподавателя
 - Накопительная папка «Исследовательские работы студентов»

3.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование кабинета:

-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов и др.);

технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Волкогонова О.Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5- 8199-0694-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/184437>.
2. Голубева Т.В. Основы философии: учебно-методическое пособие / Т.В. Голубева. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. - 266 с. - (Среднее профессиональное образование). - DOI 10.12737/textbook_59390bb357f743.24139385. - ISBN 978-5-00091-437-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850115>
3. Дмитриев В.В. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Дмитриев, Л.Д. Дымченко. - 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2022. - 272 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15757-4. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/509624>
4. Ивин А.А. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А.А. Ивин, И.П. Никитина. — М.: Издательство Юрайт, 2022. - 478 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02437-1. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/490051>
5. Основы философии: учебник / Б.И. Липский, С.С. Гусев, Г.Л. Тульчинский [и др.]; под ред. д-ра филос. наук, проф. Б.И. Липского. — М.: ИНФРА-М, 2021. - 307 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015005-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1014627>

Дополнительные источники:

1. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие / В.Д. Губин. - 4-е изд. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 288 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-484-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141802>
2. Свергузов А.Т. Основы философии: учеб. пособие / А.Т. Свергузов. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 147 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014880-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1009571>

Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:

1. <http://www.window.edu.ru> - «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»
2. <http://www.edu.ru> - Российский портал открытого образования
3. <http://www.liber.rsuh.ru> - Электронная библиотека РГГУ
4. <http://www.znanium.com> - ЭБС «Знаниум»

5. <http://www.antology.rchgi.spb.ru> – Философская библиотека средневековья

6. <http://www.books.atheism.ru> – Философия и атеизм 12

7. <http://www.lib.ru/FILOSOF> - Философия

8. <http://www.nsu.ru/filf/rpha/lib> - Архив философии истории

<http://www.philosophy.ru> – Энциклопедия философии

<http://his.1september.ru>

<http://www.niro.nnov.ru/Мультимедиа> ресурсы для преподавания истории и обществоведческих дисциплин

<http://www.twirpx.com/files/pedagogics/pedagogics/methodics/>

<http://www.edu.ru>

<http://ru.wikipedia.org/wiki>

<http://www.philosooff.ru/> Библиотека трудов, книг, статей и лекций по философии ...Авторские тематические подборки по древней, античной и средневековой философии...Характеристики основных философов и философских школ...Материалы для подготовки и ознакомительные готовые рефераты по философии...Проблематико-исторический каталог материалов...

<http://filosofia.ru/> Бесплатная электронная библиотека философия.ру посвящена философии и религии. Можно скачать бесплатно книги, статьи, учебники, методические работы и другие электронные тексты по философии, религии и непознанному.

<http://clarino2.narod.ru/phylosophy.htm>

<http://ido.tsu.ru/ss/> Методика преподавания философии

http://www.co1470.ru/O_prepodavanii_filosofii.html

<http://gny.net.ru/index> Презентации к урокам философии

Учебно-методические материалы (в печатном и электронном варианте):

1. Контрольно-измерительные материалы (задания на проверку входных, промежуточных и рубежных знаний, умений)
2. Сборник лекций к урокам
3. Нормативные документы дисциплины (рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1 2	
Усвоенные знания:	
Основные категории и понятия философии	Текущий контроль: устный (письменный) опрос; доклад по теме, диктант понятий Промежуточный контроль: дифференцированный зачет
Роль философии в жизни человека и общества	Текущий контроль: устный (письменный) опрос; доклад по теме, эссе «Педагогическое наблюдение за применением студентами полученных знаний для определения гражданской позиции». Промежуточный контроль: дифференцированный зачет
Основы философского учения о бытии	Текущий контроль: устный (письменный) опрос; сочинение - рассуждение Промежуточный контроль: дифференцированный зачет
Сущность процесса познания	Текущий контроль: устный (письменный) опрос; доклад по теме; диктант понятий Промежуточный контроль: дифференцированный зачет
Основы научной, философской и религиозной картин мира	Текущий контроль: устный (письменный) опрос; доклад по теме, участие в дискуссии Промежуточный контроль: дифференцированный зачет
Об условиях формирования личности	Текущий контроль: устный (письменный) опрос; контроль и оценка устных сообщений. Педагогическое наблюдение за применением студентами полученных знаний для правомерного и социально одобряемого поведения и порядка действий в конкретных ситуациях Промежуточный контроль: дифференцированный зачет

Свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	Текущий контроль: устный (письменный) опрос; контроль и оценка устных сообщений, оппонирование иному мнению через участие в дискуссиях, диспутах, дебатах Промежуточный контроль: дифференцированный зачет
О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	Текущий контроль: устный (письменный) опрос; контроль и оценка устных сообщений Промежуточный контроль: дифференцированный зачет

Освоенные умения:

Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Текущий контроль: контроль и оценка выполнения учебных действий студентов: - составление конспекта по тексту учебного пособия - участие в дискуссии - составление таблиц, схем - написание эссе, сочинений-рассуждений - использования аргументов для защиты своей позиции - формулирование собственных заключений и оценочных суждений - самостоятельный анализ и оценка тех или иных мировоззренческих и этических позиций окружающих людей, общества в целом, государств и политических режимов Промежуточный контроль: дифференцированный зачет

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рабочая программа учебной дисциплины

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

г. Губкин, 2025 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ. 02 «История» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии общих гуманитарных
дисциплин Протокол № _____ от

_____/Репина С.А../

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОГСЭ. 02 «ИСТОРИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС специальностей СПО **43.02.15.**

Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Предмет является базовым и входит в цикл общеобразовательной подготовки, связан с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 10. обществознание, ОУД 14. Индивидуальный проект.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

содержания предмета История и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО.

Задачи программы:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- формирование у молодого поколения ориентиров для гражданской, этнонациональной, социальной, культурной самоидентификации в окружающем мире;
- овладение обучающимися знаниями об основных этапах развития человеческого общества с древности до наших дней, при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способностей, обучающихся анализировать содержащуюся в различных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего, рассматривать события в соответствии с принципом историзма, в их динамике, взаимосвязи и взаимообусловленности;
- формирование у обучающихся умений применять исторические знания в учебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Планируемые метапредметные результаты освоения рабочей программы представлены тремя группами универсальных учебных действий:

1. Регулятивные универсальные учебные действия:

- самостоятельно определять цели / задачи, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;
- понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи и формулировать выводы;
- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и не материальные затраты;
- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;
- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;
- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;
- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

Планируемые предметные результаты освоения рабочей программы:

В результате освоения учебного предмета обучающийся на базовом уровне научится:

- рассматривать историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса;
- знать основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц;
- определять последовательность и длительность исторических событий, явлений, процессов;
- характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий;
- представлять культурное наследие России и других стран;
- работать с историческими документами;
- сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику;
- критически анализировать информацию из различных источников;
- соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями;
- использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации;
- использовать аудиовизуальный ряд как источник информации;
- составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов;
- работать с хронологическими таблицами, картами и схемами;
- читать легенду исторической карты;
- владеть основной современной терминологией исторической науки, предусмотренной программой;
- демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по исторической тематике;
- оценивать роль личности в отечественной истории XX века;
- ориентироваться в дискуссионных вопросах российской истории XX века и существующих в науке их современных версиях и трактовках.

Обучающийся на базовом уровне получит возможность научиться:

- демонстрировать умение сравнивать и обобщать исторические события российской и мировой истории, выделять ее общие черты и национальные особенности и понимать роль России в мировом сообществе;
- устанавливать аналогии и оценивать вклад разных стран в сокровищницу мировой культуры;
- определять место и время создания исторических документов;
- проводить отбор необходимой информации и использовать информацию Интернета, телевидения и других СМИ при изучении политической деятельности современных руководителей России и ведущих зарубежных стран;
- характеризовать современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- понимать объективную и субъективную обусловленность оценок российскими и зарубежными историческими деятелями характера и значения социальных реформ и контрреформ, внешнеполитических событий, войн и революций;

- использовать картографические источники для описания событий и процессов новейшей отечественной истории и привязки их к месту и времени;
- представлять историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков;
- соотносить историческое время, исторические события, действия и поступки исторических личностей XX века;
- анализировать и оценивать исторические события местного масштаба в контексте общероссийской и мировой истории XX века;
- обосновывать собственную точку зрения по ключевым вопросам истории России Новейшего времени с опорой на материалы из разных источников, знание исторических фактов, владение исторической терминологией;
- приводить аргументы и примеры в защиту своей точки зрения;
- применять полученные знания при анализе современной политики России;
- владеть элементами проектной деятельности.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7

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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 136 часов.

Аудиторной учебной работы обучающегося 126 часов, в том числе: в том числе; самостоятельной работы – 4 часа, консультаций – 6 часов.

Промежуточная аттестация – 2 часа (дифференцированный зачет)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	-
практические работы	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме: <i>дефференцированногшо зачета</i>	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 02 История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
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, в том числе в форме практической подготовки Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	6/0 6	ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 239
Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Попытки модернизации советской экономики и политической системы в 1980-х гг. Перестройка и гласность. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. Практическое занятие 1.Перестройка и гласность. 2.Ликвидация (распад) СССР.	4/4 4 4	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.			
Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки Локальные национальные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	4/2 4	ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	Практическое занятие Локальные национальные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2	
Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.	Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	4/2	ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	4	
	Практическое занятие Внутренняя политика России на Северном Кавказе	2	
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	2/2	ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Интеграционные процессы конца XX-начала XXI вв.	2	
	Практическое занятие Интеграционные процессы конца XX-начала XXI вв.	2	
Тема 2.4. Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	2/0	ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «политкультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	2/2	ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире. Место РФ в современном мире.	2	
	Практическое занятие 1.Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире.	2	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		3	
ВСЕГО:		36	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Русский язык, литература».

Оборудование кабинета:

-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Налоговый кодекс Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. История. Всеобщая история. Новейшая история. 1946 г. - начало XXI века, 11 класс/ Сороко-Цюпа О.С., Сороко-Цюпа А.О.; под редакцией Чубарьяна А.О., Акционерное общество «Издательство «Просвещение». 2022 г.[4]

Дополнительные источники:

1. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1/В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков - Москва, издательский центр «Академия», 2018.[1]
- 2.История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2/В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков - Москва, издательский центр «Академия», 2018.[2]
- 3.История. Всеобщая история. Новейшая история. 1914 - 1945 гг., 10 класс/ Сороко-Цюпа О.С., Сороко-Цюпа А.О.; под редакцией Чубарьяна А.О., Акционерное общество «Издательство «Просвещение». 2022г.[3]
4. История. Всеобщая история. 10-11 классы: базовый уровень: методическое пособие (издание в pdf формате), М. Просвещение, 2023.
6. История. История России. 10-11 классы: базовый уровень: методическое пособие (издание в pdf формате), М. Просвещение, 2023.

Электронно-библиотечная система:

1. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
 2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>
 3. IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>
 - 4.Столбов, В. П. Экономическая история России: учебное пособие для СПО / В. П. Столбов. 5. Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 276 с. — ISBN 978-5-8114-5950-6.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146902> (дата обращения: 01.12.2021).
- Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Видеоуроки РЭШ

Электронно-библиотечная система:

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - основные направления 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 ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и 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.	Формы контроля обучения: - домашние задания проблемного характера; - практические задания по работе с информацией, документами, литературой; Формы оценки результативности обучения: - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка. - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.
	Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся - отбирать и оценивать исторические факты, процессы, явления; - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) ошибок на новом уровне сделанных предлагаемых заданий; - работать в группе и представлять, как свою, так и позицию группы; - проектировать собственную гражданскую позицию через проектирование исторических событий. методы оценки результатов обучения:

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; - формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУСЭ 05 Психология общения на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии социально-экономических и дисциплин и
физической культуры председатель.

Протокол № _____ от _____

_____/Яковлева О.В./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

Целью реализации рабочей программы является приобретение теоретических и практических знаний в области психологии общения, с последующим применением в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

В результате изучения учебной дисциплины «Психология общения» обучающийся должен **знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности, понимать взаимосвязь владения умением эффективного общения с успешностью профессиональной деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- психологические особенности делового общения и его специфику;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения.

уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- разрешать конфликты, возникающие в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

Освоение программы дисциплины будет способствовать формированию следующих общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные результаты (ЛР) (в соответствии с Воспитательной программой Колледжа)

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 личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **32 часа**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **32 часа**; из них лекции – 24, практических занятий – **8 часов**

.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
Основное и профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	4

2.2. Тематический план и содержание учебной

дисциплины ОГСЭ 05 « Психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1 Характеристика общения	Основное содержание	6		
	Введение в предмет. Основные понятия.	2		ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 11, ЛР 1-ЛР 8, ЛР 10
	Функции общения. Типы, виды межличностного общения.	2		
	Практическая работа № 1. «Психологические механизмы защиты от манипуляций».	2		
Тема 2 Структура общения	Основное содержание	10		
	Восприятие в процессе общения (перцепция).	2		ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09 ЛР 2-ЛР 8, ЛР 10
	Психологические механизмы восприятия.	2		
	Общение как взаимодействие.	2		
	Общение как обмен информацией. Барьеры в общении.	2		
	Невербальные средства общения.	2		
Тема 3 Конфликты в общении	Основное содержание	10		
	Конфликт, конфликтогены, формула, эмоциональное реагирование	2		ОК 01-ОК 04, ОК 06-ОК 09 ЛР 2-ЛР 8, ЛР 12
	Стратегии поведения в конфликтах.	2		
	Практическая работа № 2. «Самодиагностика по теме «Конфликт».	2		ОК 01-ОК 04, ОК 06-ОК 09 ЛР 2-ЛР 8, ЛР 12
	Практическая работа № 3. «Влияние эмоций на конфликты».	2		
	Практическая работа № 4. «Роль темперамента в возникновении конфликта».	2		
Тема 4 Деловые коммуникации	Основное содержание	6		
	Деловая беседа. Деловая переписка. Собеседование в ситуации трудоустройства	2		ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10

	Деловой этикет. Зачет.	4		ЛР 4, ЛР 7-, ЛР 9, ЛР 1
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	4		
	Консультации	-		
	Всего:	32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета: рабочая доска, наглядные пособия (учебник, слайд-лекции).

технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. – 18-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 г. – 192 с.

Дополнительная литература:

1. Психология общения : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / АП Панфилова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.
2. Психология : учебник для студ. учреждения сред.проф. образования / [Дубровина, Е.Е. Данилова, АП.М. Прихожан, А.А. Андреева]; под ред. И.В. Дубровиной. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 496 с.
3. Шеламова Г.М. Этикет делового общения : учеб.пособие для студ. учреждений нач. проф. образования / Г.М. Шеламова. – 6-е изд., – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192

Интернет-ресурсы:

1. Курс лекций по дисциплине "Психология общения": http://titiho.blogspot.com/p/blog-page_6157.html
2. Интересные факты о психологии человека: <https://econet.ru/articles/172983-interesnye-fakty-o-psihologii-cheloveka-etogo-vy-o-sebe-ne-znali>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и самостоятельных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
- применение техник и приемов эффективного общения в профессиональной деятельности; - осуществление и анализ самодиагностики личностных характеристик; - использование приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	- Оценка текущих фронтальных и индивидуальных опросов по теоретическому материалу; - активность на занятиях
Усвоенные знания:	(экспертное суждение;
- взаимосвязь общения и деятельности; - виды, типы общения; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; - психология трудового коллектива.	дополнения к ответам одnogруппников, анализ предложенных ситуаций по изучаемой теме); - проверка выполнения практических заданий; - тестирование.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.06 ПАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУСЭ 06 «Павославная культура» на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии социально-экономических и дисциплин и
физической культуры председатель.
Протокол № _____ от _____

_____/Яковлева О.В./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

Целью реализации рабочей программы является воспитание духовно-нравственной личности обучающегося, приобщения к духовному опыту, основанному на традициях православия.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий христианской культуры, истории, традиции;
- формирование навыков анализа содержания и смысла православного искусства;
- знакомство с нравственными нормами Православия;
- формирование навыка накопления компетенции, позволяющей оценивать события и факты современного культурного пространства с православной точки зрения;
- создание образа духовного, душевного и телесного здоровья;
- стремление развивать духовные и физические дарования;
- формирование навыка гражданского самосознания;
- осознание любви к своему Отечеству - России и своему народу

В результате изучения учебной дисциплины «Православная культура» обучающийся должен **знать:**

- основные этапы становления христианской культурной традиции в России;
 - основные циклы христианского календаря;
 - отражение христианских ценностей в русском языке и менталитете русского народа;
 - персоналии, демонстрирующие образец духовно-нравственной традиции православия;
 - сведения из области христианской письменности и книжности
- ключевые понятия русской религиозной культуры христианского периода;
- духовные, нравственные и эстетические идеалы русской религиозной культуры;
 - иметь понимание о христианском браке и нормах христианского поведения (христианской этике).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- объяснять непреходящую роль религии для формирования целостной картины мира и духовного развития современного человека;
- показывать на конкретных примерах место и роль религиозной культуры в формировании духовно-нравственного мировоззрения современного человека;
- пользоваться справочной и специальной литературой по религиозной культуре России, анализировать и пересказывать ее;
- применять духовно-нравственное просвещение, восстанавливающее целостность человеческой личности и ее стремление реализовывать нравственный идеал православия в собственной жизни;

- опознавать христианские смыслы в текстах культуры различной материальной природы.

Освоение программы дисциплины будет способствовать формированию следующих общих компетенций:

2. Особое значение предмет имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

3. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные результаты (ЛР) (в соответствии с Программой воспитания Колледжа).

ЛР 01	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 03	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 05	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 06	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 08	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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **32 часа**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **32 часа**; из них лекции – 28 часов, практических занятий – 4 часа

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
Основное и профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 06 «Основы православной культуры»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные представления о человеке	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 06, ЛР 1, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	Основные представления о человеке. Человек и его назначение. Духовная, душевная и телесная сущность человека. Дух, духовность, духовная жизнь. Свободная воля, разум, способность к творчеству, совесть	2	
Тема 2. Основные представления о православии	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Основные представления о православии. Православная христианская картина мира. Религия и наука. Феномен веры. Необходимые элементы религии: вера в личностного Бога и в сверхчувственный мир, необходимость Откровения, вера в бессмертие души, связь религии с нравственностью, необходимость Церкви и религиозного культа. Уникальность христианства как религии, объясняющей смысл земной жизни человека	2	
Тема 3. Православная Церковь, её возникновение	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Возникновение христианства и Православной Церкви. Появление первых христиан на Руси	2	
	Практические занятия Описать основные цели и результаты первых христиан на Руси	2	
Тема 4. Основные представления о христианской нравственности	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Основные представления о христианской нравственности. Божественное Откровение как источник нравственного знания. Заповеди Ветхого Завета и Нового Завета. Заповеди блаженств как путь нравственного восхождения	2	
Тема 5. Православные понятия о грехах, страстях, покаянии	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Православные понятия о грехах, страстях, покаянии. Грех как беззаконие, нарушение заповедей, нравственная поврежденность. Последствия греховных поступков в жизни человека, семьи, общества. Грех как причина болезней. Неврозы и стрессы как медико-психологические последствия греха. Осознание ошибок и покаянные переживания. Духовно-нравственный смысл поста в православии	2	

Тема 6. Христианские добродетели	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Христианские добродетели. Вера, надежда, любовь – основные добродетели христианства. Притчи Нового Завета, их воспитательное значение. Нравственный подвиг святых	2	
Тема 7. Любовь, как высшее человеческое чувство	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Любовь как высшее человеческое чувство. Духовная природа любви. Различные проявления любви. Способность любить как выражение высшего уровня развития личности. Любовь как основа брака	2	
Тема 8. Молитвенная традиция Православия	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Молитвенная традиция Православия. Молитва и ее роль в духовной и нравственной жизни человека. Необходимость молитвы. Типы молитв по их содержанию. Молитва «Отче наш» как образец христианской молитвы. Переложение молитв в художественной литературе: А. Пушкин «Отцы пустынноики и жены непорочны...», М. Лермонтов «Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»	2	
	Практические занятия Анализ Православной молитвы – как важнейшей части духовной жизни православного христианина. О молитве «Отче наш». Виды молитв	2	
Тема 9. Традиция почитания Божией Матери в православии	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Традиция почитания Богоматери в православии. Образ Небесного и земного материнства. Чудотворные иконы Богородицы – Владимирская, Казанская – спасительницы России	2	
Тема 10. Православные христианские праздники	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Православные христианские праздники, их происхождение. Дванадцатые и великие праздники. Памяти великих святых. Связь духовной и социальной жизни русского народа: День славянской письменности и культуры, День крещения Руси, День народного единства и согласия	2	
	Практические занятия Непереходящие и переходящие дванадцатые праздники. Великие праздники и их значение	2	
Тема 11. Православная храмовая архитектура. Православная икона	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 06, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Содержание учебного материала. Православная храмовая архитектура. Внутреннее устройство и убранство храма. Многообразие архитектурных форм. Стержень происходящего в храме – богослужение. Православная икона. Смысловое размещение икон в храме. Правила поведения в храме	2	

Тема 12. Христианские письменные источники. Историческое подтверждение	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 09, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 7
	Христианские письменные источники. Священное Предание и Священное Писание. Понятие о Библии как сборнике древнееврейской и раннехристианской письменности. Структура Ветхого и Нового Заветов. Духовные писатели свт. Тихон Задонский и Феофан Затворник – учителя благочестивой жизни. Современная православная книга	2	
Тема 13. Брак и семья в православной культуре	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 4, ОК 5, ОК 06, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12
	Брак и семья в православной культуре - двое в союзе тела, души и духа. Нравственные традиции Русской православной семьи. Здоровье семьи и будущего потомства. Значение чистоты и целомудрия для здоровья будущего потомства. Православное понимание священного дара жизни. Отношения с родственниками. Воспитание детей	2	
	Всего:	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Православной культуры». Оборудование учебного кабинета: рабочая доска, наглядные пособия (учебник, слайд-лекции). Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет оснащен мультимедийным оборудованием, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по дисциплине, презентации, иные документы.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Пивоваров Б.И., протоиерей. ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА РОССИИ: учебное пособие для учащихся 11 кл. общеобразовательных организаций. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Православная гимназия во имя Преподобного Сергия Радонежского, 2020. – 176 с.: цв. ил.

2. Белкина Т.Л. Современное православие: учебное пособие. – издательство РИОР, 2020 г.

3. Библия. Книги Священного Писания Ветхого и Нового Завета. – М., Изд-во Московской Патриархии, 2019 г.

4. Аникин Д. А. Религиоведение: учебное пособие для СПО / Д. А. Аникин. - М: Изд Юрайт, 2020 г.

5. Бородина А.В. История религиозной культуры. Программа учебного курса. Изд.7-е, исправленное. М., 2019 г.

6. Элбакян Е. С. История религий: учебник для СПО - М: Изд Юрайт, 2020.

7. Бородина А. В. История религиозной культуры: Основы православной культуры. Раздел 6. Пособие для учителей. – Изд. 2-е, испр. и доп., 3-е. испр. – М.: ОПК, 2019 г.

Дополнительные источники:

1. Александр Шаргунов, протоиерей. Евангелие дня: В 2 т. М.: Изд-во Сретенского монастыря, 2019 г.

2. Артемий Владимиров. Учебник жизни. БФПЦ Православное видео, 2014 г.

3. Архиепископ Нижегородский и Арзамасский Вениамин. Новая скрижаль или объяснение о церкви, литургии и о всех службах и утварях церковных. М., 2019 г.

4. Архимандрит Никифор. Иллюстрированная полная популярная Библейская энциклопедия. М., 2019 г.

5. Библейская энциклопедия: Путеводитель по Библии. Пер. с англ. Российское Библейское общество, 2019 г.

6. Бородина А. В. История образования на основе традиций отечественной культуры. – Изд. 1-е, 2-е, – М.: ОПК, 2019 г.

7. Бородина А. В. Культурное влияние Византии и формирование русского национального стиля. (Библиотечка «Первое сентября», серия «Искусство». Выпуск 6 (12). – М.: Чистые пруды, 2019 г.

8. Бородина А. В. Стилиевые особенности художественного мира романа «Преступление и наказание» как средство отражения мировоззрения Ф. М. Достоевского. – М.: Прав. пед., 2019 г.

9. Бородина А. В. Шатровый храм в русской культуре. – М.: ОПК, 2014 г.

Бородина А. В. Иконостас. – М.: Искусство. – 2019. – №5 (389). – С. 10–11

10. Бородина А. В. Материалы к уроку. //Искусство. – № 6 (342), 16–31 марта, 2019 г.

11. Бородина А. В. О воспитывающем потенциале творчества Ф. М.

Достоевского. // Образование. – 2019. – № 1. – С. 47–63.

12. Бородина А. В. Раскол в сознании. // Сто друзей (приложение к «Учительской газете»). – 2019. – 28 ноября. – №№ 48–51.

13. Великие духовные пастыри России. М.: Владос, 2019 г.

14. Громыко М. М., Буганов А. В. О воззрениях русского народа. М.: Паломник, 2019.

15. Иллюстрированная энциклопедическая библиотека: Искусство России/ Под ред. В. Бутромеева. М.: Современник, 2019 г.

16. Краткое объяснение православных богослужений. М., 2019 г.

17. Лосский Н. О. Мир как осуществление красоты. М., 2019 г.

18. Путь на Маковец. Читаем Житие Сергия Радонежского Епифания Премудрого. М.: МИРОС, 2019 г.

19. Сказания о земной жизни Пресвятой Богородицы. М., 2019 г.

20. Слава Богоматери. М., 2019 г.

21. Чудотворные иконы Богоматери. / Сост. Воронов А., Соколов Е. М., 2019.

22. Энциклопедия православной иконы: Основы богословия иконы. СПб.: САТИС, 2019 г.

23. Т.И. Петрикова, Духовные основы нравственного воспитания, М. «ИМПЭТО», 2019 г.

Сайты для курса Основы православной культуры

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Кирилло-Мефодиевское общество <http://www.kirillmefody.ru>

2. Русский православный информационный ресурс <http://pravoslavie.ru>

3.Каталог православных ресурсов сети интернет <http://www.hristianstvo.ru/>

4. Сайт для преподавателей курса «Основы религиозной культуры и светской этики» <http://www.prosv.ru/umk/orb>

5. Православный медиапортал <http://tvspas.ru/>

6. Большой архив аудио- и видео материалов <http://www.predanie.ru>

Электронно-библиотечная система:

1. IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

2. Юрайт

3. Book.ru

4. Znanium.com

обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
В результате освоения учебной дисциплины Основы православной культуры обучающийся должен уметь: - объяснять непреходящую роль религии для формирования целостной картины мира и духовного развития современного человека; - показывать на конкретных примерах место и роль религиозной культуры в формировании духовно-нравственного мировоззрения современного человека; - пользоваться справочной и специальной литературой по религиозной культуре России, анализировать и пересказывать ее; - применять духовно-нравственное просвещение, восстанавливающее целостность человеческой личности и ее стремление реализовывать нравственный идеал православия в собственной жизни; - опознавать христианские смыслы в текстах культуры различной материальной природы	Оценка выполнения практических работ Оценка результатов тестирования Мониторинг развития личностных профессиональных качеств обучающихся Оценка текущих фронтальных и индивидуальных опросов по теоретическому материалу, тестирования
В результате освоения учебной дисциплины Основы православной культуры обучающийся должен знать: - основные этапы становления христианской культурной традиции в России; - основные циклы христианского календаря; - отражение христианских ценностей в русском языке и менталитете русского народа; - персоналии, демонстрирующие образец духовно-нравственной традиции православия; - сведения из области христианской письменности и книжностиключевые понятия русской религиозной культуры христианского периода; - духовные, нравственные и эстетические идеалы русской религиозной культуры; - иметь понимание о христианском браке и нормах христианского поведения (христианской этике)	Оценка результатов тестирования Мониторинг развития личностных профессиональных качеств обучающихся Оценка текущих фронтальных и индивидуальных опросов по теоретическому материалу, тестирования

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ 03 РУССКИЙ ЯЗЫК**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ 05 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии общих гуманитарных дисциплин
Протокол № _____ от _____

_____/Репина С.А../

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ).

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью реализации рабочей программы является формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на английском языке в различных сферах и на различные темы, в том числе в профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения.

Главными задачами реализации программы являются:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Планируемые предметные результаты освоения рабочей программы:

В результате освоения учебной дисциплины выпускник научится:

Коммуникативные умения

Говорение, диалогическая речь

- вести диалог/полилог в ситуациях неофициального общения в рамках изученной тематики;
- при помощи разнообразных языковых средств без подготовки инициировать,
- поддерживать и заканчивать беседу на темы, включенные в раздел «Предметное содержание речи»;
- выражать и аргументировать личную точку зрения;
- запрашивать информацию и обмениваться информацией в пределах изученной тематики;
- обращаться за разъяснениями, уточняя интересующую информацию.

Говорение, монологическая речь

- формулировать несложные связные высказывания с использованием основных коммуникативных типов речи (описание, повествование, рассуждение, характеристика) в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;
- передавать основное содержание прочитанного/увиденного/услышанного;
- давать краткие описания и/или комментарии с опорой на нелинейный текст (таблицы, графики);
- строить высказывание на основе изображения с опорой или без опоры на ключевые слова/план/вопросы.

Аудирование

- понимать основное содержание несложных аутентичных аудиотекстов различных стилей и жанров монологического и диалогического характера в рамках изученной тематики с четким нормативным произношением;
- выборочное понимание запрашиваемой информации из несложных аутентичных аудиотекстов различных жанров монологического и диалогического характера в рамках изученной тематики, характеризующихся четким нормативным произношением.

Чтение

- читать и понимать несложные аутентичные тексты различных стилей и жанров, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- отделять в несложных аутентичных текстах различных стилей и жанров главную информацию от второстепенной, выявлять наиболее значимые факты.

Письмо

- писать несложные связные тексты по изученной тематике;
- писать личное (электронное) письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- письменно выражать свою точку зрения в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи», в форме рассуждения, приводя аргументы и примеры.

Языковые навыки

Орфография и пунктуация

- владеть орфографическими навыками в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;
- расставлять в тексте знаки препинания в соответствии с нормами пунктуации.

Фонетическая сторона речи

- владеть слухом - произносительными навыками в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;
- владеть навыками ритмико-интонационного оформления речи в зависимости от коммуникативной ситуации.

Лексическая сторона речи

- распознавать и употреблять в речи лексические единицы в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;
- распознавать и употреблять в речи наиболее распространенные фразовые глаголы;
- определять принадлежность слов к частям речи по аффиксам;
- догадываться о значении отдельных слов на основе сходства с родным языком, по словообразовательным элементам и контексту;
- распознавать и употреблять различные средства связи в тексте для обеспечения его целостности (firstly, to begin with, however, as for me, finally, at last, etc.).

Грамматическая сторона речи

- оперировать в процессе устного и письменного общения основными синтаксическими конструкциями в соответствии с коммуникативной задачей;
- употреблять в речи различные коммуникативные типы предложений: утвердительные, вопросительные (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы), отрицательные, побудительные (в утвердительной и отрицательной формах);
- употреблять в речи распространенные и нераспространенные простые предложения, в том числе с несколькими обстоятельствами, следующими в определенном порядке (We moved to a new house last year);
- употреблять в речи сложноподчиненные предложения с союзами и союзными словами what, when, why, which, that, who, if, because, that's why, than, so, for, since, during, so that, unless;
- употреблять в речи сложносочиненные предложения с сочинительными союзами and, but, or;
- употреблять в речи условные предложения реального (Conditional I – If I see Jim, I'll invite him to our school party) и нереального характера (Conditional II – If I were you, I would start learning French);
- употреблять в речи предложения с конструкцией I wish (I wish I had my own room);
- употреблять в речи предложения с конструкцией so/such (I was so busy that I forgot to phone my parents);
- употреблять в речи конструкции с герундием: to love / hate doing something; stop talking;
- употреблять в речи конструкции с инфинитивом: want to do, learn to speak;
- употреблять в речи инфинитив цели (I called to cancel our lesson);
- употреблять в речи конструкцию it takes me ... to do something;
- использовать косвенную речь;
- использовать в речи глаголы в наиболее употребляемых временных формах: Present Simple, Present Continuous, Future Simple, Past Simple, Past Continuous, Present Perfect, Present Perfect Continuous, Past Perfect;
- употреблять в речи страдательный залог в формах наиболее используемых времен: Present Simple, Present Continuous, Past Simple, Present Perfect;
- употреблять в речи различные грамматические средства для выражения будущего времени – to be going to, Present Continuous; Present Simple;

- употреблять в речи модальные глаголы и их эквиваленты (may, can/be able to, must/have to/should; need, shall, could, might, would);
- согласовывать времена в рамках сложного предложения в плане настоящего и прошлого;
- употреблять в речи имена существительные в единственном числе и во множественном числе, образованные по правилу, и исключения;
- употреблять в речи определенный/неопределенный/нулевой артикль;
- употреблять в речи личные, притяжательные, указательные, неопределенные, относительные, вопросительные местоимения;
- употреблять в речи имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу и исключения;
- употреблять в речи наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, а также наречия, выражающие количество (many / much, few / a few, little / a little), и наречия, выражающие время;
- употреблять предлоги, выражающие направление движения, время и место действия.

1.4. Планируемые результаты освоения содержания дисциплины:

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные результаты (ЛР) (в соответствии с Программой воспитания Колледжа).

ЛР 01	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 02	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 03	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 04	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к

	формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 05	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 06	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 07	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 08	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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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.

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 164 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 164 часа, из них в форме практической подготовки – 164 часа, в том числе практических занятий – 164 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>164</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>164</i>
Основное и профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	
теоретическое обучение	-
практические занятия	<i>164</i>
семинары	-
консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>-</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.	<i>7</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение			
Тема 1. 1. Повседневный английский язык	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Изучение иностранных языков. Этикет: благодарность, извинение, прием гостей. Моя семья и я. Мой день. Деятельность в свободное время. <i>Фонетика</i> : понятие о литературном произношении, интонация речи. <i>Лексика и фразеология</i> : наиболее употребительная лексика, относящаяся к теме «Повседневный английский язык», распространенные разговорные формы-клише (обращение, приветствие, благодарность, извинение и т.д.) <i>Грамматика</i> : структура простого распространенного предложения, формальные признаки существительного, местоимения, числительного.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ЛР1, ЛР7, ЛР9
Раздел 2. Лингвострановедение			
Тема 2. 1. Россия	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Описание географического положения, климата, природных ресурсов, населения и политической системы России. Обсуждение географического положения и климата России, климата своего города. Пересказ текста. <i>Лексика</i> : географические термины; названия климатических зон; прилагательные, описывающие географические понятия; предлоги, следующие за различными оборотами. <i>Грамматика</i> : Множественное число существительных. Притяжательный падеж существительных.	6	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11
Тема 2. 2. Соединенное Королевство	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Описание географического положения, климата, населения, территориального деления, ландшафта и политической системы Соединенного Королевства Великобритании и Северной Ирландии. Обсуждение географического положения, климата, ландшафта и территориального деления Великобритании. Ответы на вопросы к тексту. <i>Лексика</i> : географические термины; названия климатических зон; прилагательные, описывающие географические понятия; числительные; названия национальностей.	6	

	<i>Грамматика:</i> Степени сравнения прилагательных; числительные.		
Тема 2.3. США	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Описание географического положения, ландшафта, истории образования и политической системы США. Обсуждение географического положения, ландшафта, истории образования и политической системы США. <i>Лексика:</i> фразы, связанные с географическим положением. <i>Грамматика:</i> Причастия I и II.	6	
Тема 2.4. Англоязычные страны (Канада, Австралия, Новая Зеландия)	Описание географического положения, климата, населения, природных ресурсов, ландшафта и политической системы Канады, Австралии и Новой Зеландии. <i>Лексика:</i> фразы, связанные с географическим положением <i>Грамматика</i> Видовременные формы глаголов (Present).	6	
Тема 2.5 Москва	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Описание географического положения, истории создания, населения и главных достопримечательностей города. <i>Лексика:</i> слова и речевые клише по теме. <i>Грамматика:</i> Видовременные формы глаголов (Past). <i>Аудирование:</i> текст о достопримечательностях Москвы.	4	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11
Тема 2.6 Лондон	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Описание географического положения, истории создания, населения и главных достопримечательностей города. <i>Лексика:</i> слова и речевые клише по теме. <i>Грамматика:</i> Видовременные формы глаголов (Future). <i>Аудирование:</i> Вестминстерское Аббатство.	4	
Тема 2.7 Вашингтон	Описание географического положения, истории создания, населения и главных достопримечательностей города. Рассказ о своих планах и о своем свободном времени. <i>Лексика:</i> слова и речевые клише по теме. <i>Грамматика:</i> Модальные глаголы.	4	
Тема 2.8 Нью-Йорк	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Описание географического положения, истории создания, населения и главных достопримечательностей города. <i>Лексика:</i> слова и речевые клише по теме. <i>Грамматика:</i> Пассивный залог.	4	

Тема 2.9 Искусство	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Композитор Эндрю Ллойд Вебер, его произведения. Художник Джозеф Тернер, его произведения. Писатель Алан Александер Милн, его произведения. Писатель Льюис Кэрролл, его произведения. Лексика: слова и речевые клише по теме. Грамматика: Косвенная речь (согласование времен, утвердительные предложения и приказы, вопросы). Условные предложения.	8	
Раздел 3. Технический прогресс			
Тема 3.1 Технический прогресс	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Метрическая система. Функции компьютеров. Промышленная электроника. Экосистемы. Роль технического прогресса. <i>Фонетика:</i> основные различия между английским и американским вариантами произношения английских слов. <i>Грамматика:</i> действительный и страдательный залоги, придаточные предложения времени и условия. <i>Лексика и фразеология:</i> устойчивые выражения по теме «Technical Progress», техническая терминология, основные сокращения, принятые в технических текстах.	14	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
Раздел 4. Профессиональная деятельность специалиста.			
Тема 4.1. Профессиональная деятельность специалиста	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Профессиональная лексика (глаголы, существительные, прилагательные). Моя профессия – повар. Продукты питания. Кухня, оборудование, посуда. Хранение продуктов и еды. Приготовление еды. Обслуживание. Что и как едят в США и Великобритании. Русская кухня. Кулинарная книга. Здоровое питание.	88	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
Тема 4.2. Поиск работы и трудоустройство	Содержание учебного материала, в том числе практических занятий: Характеристики кандидатов на должность в компании. Резюме. Рекламные объявления. Вежливые формы общения в деловой обстановке. Интервью с кандидатами о приеме на работу. Интервью о приеме на работу. Обсуждение условий приема на работу. <i>Лексика и фразеология:</i> наиболее употребительная лексика, относящаяся к теме «Поиск работы и трудоустройство», базовая и терминологическая лексика, необходимая для усвоения темы, лексика по специальности.	12	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
Всего:		164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

Комплект учебно-методической документации. Специализированная учебная мебель: стол преподавателя, стул преподавателя, столы для студентов, стулья для студентов, классная доска, проектор, компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2014.
2. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей – English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2013.
3. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
4. В.К. Мюллер «Новый англо-русский словарь» – Москва. Издательство «Русский язык», 2008.

Дополнительные источники:

1. А.В. Зеленщиков, Е.С. Петрова «Грамматика современного английского языка», Москва. Издательский центр «Академия», 2003.
2. И.Л. Колесникова, О.А. Долгина «Англо-русский терминологический справочник по методике преподавания иностранных языков», СПб., 2001
3. И. П. Агабекян «Английский язык», учебник по английскому языку для СПО, рекомендованный Министерством образования РФ. Издательство Ростов-на Дону «Феникс», 2002.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

www.prosv.ru/umk

www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

<http://www.teachertube.com/>

Электронно-библиотечная система:

1. IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

2. Юрайт

3. Book.ru

4. Znanium.com

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК»

<http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, дифференцированного зачета.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания), с учетом личностных результатов</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Общие умения: Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения. Диалогическая речь: участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение. Монологическая речь: делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь: небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование: понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – контрольных работ; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.); Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: – письменных/ устных ответов, – тестирования.

изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение: извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОГСЭ 04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
(АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА)**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское кондитерское дело **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни

Протокол № _____ от _____

_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ	9
5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	12
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	16
7. КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина является частью общих гуманитарных и социально-экономических циклов (ОГСЭ), связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

1.3. Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» (адаптивная физическая культура)

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
- 3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (атлетическая гимнастика, стретчинг, и др.). Вариативные компоненты содержания обучения выделены курсивом.

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического

развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию) и компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Используя результаты медицинского осмотра студента, его индивидуальное желание заниматься тем или иным видом двигательной активности, преподаватель физического воспитания распределяет студентов в учебные отделения: спортивное, подготовительное и специальное.

На **спортивное** отделение зачисляются студенты основной медицинской группы, имеющие сравнительно высокий уровень физического развития и физической подготовленности, выполнившие стандартные контрольные нормативы, желающие заниматься одним из видов спорта, культивируемых в СПО. Занятия в спортивном отделении направлены в основном на подготовку к спортивным соревнованиям в избранном виде спорта.

На **подготовительное** отделение зачисляются студенты основной и подготовительной медицинских групп. Занятия носят оздоровительный характер и направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся.

На **специальное** отделение зачисляются студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе. Занятия с этими студентами нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты.

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПС» с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. Результат освоения учебного предмета «Физическая культура»

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии общих компетенций (ОК)

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» (адаптивная физическая культура) обеспечивает достижение студентами следующих **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 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.

межпредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часа, в том числе: практической подготовки - **164** часов.

4. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>164</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>164</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (<i>если предусмотрено</i>)	-
Консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>7</i>

5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 04 «Физическая культура»
(адаптивная физическая культура)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.	Техника безопасности на занятиях физической культурой. Система, методы, условия и средства занятий физической культурой в ОГАПОУ «ГГПК»		
Раздел 2.	Легкая атлетика	58	
Тема 2.1.	1. Бег на короткие дистанции 100 м.	8	Л – 1-13 ОК 2-6
Тема 2.2.	2. Прыжки в длину с разбега.	8	
Тема 2.3.	3. Бег на среднюю дистанцию 1000 м.	8	
Тема 2.4.	4. Совершенствование повторного бега.	6	
Тема 2.5.	5. Бег на короткие дистанции 400 м.	6	
Тема 2.6.	6. Метание гранаты.	6	
Тема 2.7.	7 Бег на короткие дистанции 200 м.	6	
Тема 2.8.	8. Совершенствование эстафетного бега.	6	
Тема 2.9.	9. Бег на длинные дистанции, 2000 м (девочки), 3000 м (мальчики).	4	
	Самостоятельная работа обучающихся.		
Раздел 3.	Гимнастика	30	
Тема 3.1.	1. Строевые упражнения, построение, перестроение из колонны, по одному в колонну, по два, по четыре.	2	Л – 1-13 ОК-2-6
Тема 3.2.	2. Перекладина высокая, вис на перекладине.	4	
	Размахивание изгибами. Соскоки назад и вперед. Оборот назад в упоре, соскок.	4	
	Подъем переворотом силой, соскок.	4	
	Перемахи вперед, назад, соскок.	4	
	Соединение элементов.	4	

Тема 3.4.	Акробатика: Кувырок вперед, кувырок назад. Кувырок через препятствие вперед (90 см) Стойка на плечах, на голове. Кувырок, соединение кувырков.	2 2 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4.	Спортивная игра «Футбол»	20	
	Удары по летящему мячу средней частью подъема.	2	
	Эстафеты с обводкой стоек, стойка и передвижение вратаря.	4	
	Подбрасывания мяча над собой и ловля его, двусторонняя игра.	2	
	Эстафеты с ведением мяча. Двусторонняя игра.	4	
	Отбор мяча у соперника в парах.	2	
	Двусторонняя игра.	4	
	Выполнение удара мяча головой в прыжке в парах.	2	
	Самостоятельная работа		
Раздел 5.	Плавание	22	
Тема 5.1.	Техника безопасности на занятиях плаванием. Подготовительные упражнения для обучения плаванию	4	Л – 1-13, ОК-2-6
Тема 5.2.	Стили плавания.	4	
Тема 5.3.	Особенности техники плавания стилем «кроль»	4	
Тема 5.4.	Особенности техники плавания стилем «кроль»	2	
Тема 5.5.	Особенности техники плавания стилем «брасс»	2	
Тема 5.6.	Особенности техники плавания стилем «на спине»	2	
Тема 5.7.	Особенности техники «ныряния» в воду с тумбочки, с вышки	2	
Тема 5.8.	Особенности техники «ныряния» в воду с тумбочки, с вышки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 6.	Волейбол	18	
Тема 6.1.	Прием мяча снизу, прием мяча сверху. Прием мяча снизу двумя руками. Нижняя подача мяча. Верхняя подача мяча (прямо). Игра в нападении через игрока передней линии.	2 2 2 2 2	Л – 1-1, ОК-2-6

	Блокирование у сетки нападающего удара.	2	
	Страховка у сетки.	2	
	Двухсторонняя игра.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 7.	Баскетбол	16	
Тема 7.1	Ловля летящего мяча двумя руками в прыжке, так-же после отскока от щита.	2	Л – 1-1, ОК-2-6
	Ловля мяча с полуотскока.	2	
	Передача мяча и ловля мяча в движении двумя руками от груди.	2	
	Броски мяча по кольцу с места.	2	
	Перехват, выбивами мяча.	2	
	Игра в защите и нападении.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Всего	164	

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала.

Оборудование **спортивного зала**: гимнастические маты, высокая перекладина, шведская стенка, гантели, гири, баскетбольные щиты (кольца), волейбольная сетка, теннисные столы (ракетки) мячи (волейбольные, баскетбольные, футбольные, теннисные).

Технические средства обучения: велотренажер, беговая дорожка, силовой тренажер.

Основные источники:

1 Н. Л. Литош, Адаптивная физическая культура для детей с нарушениями в развитии: учебник для среднего профессионального образования — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 156 с. — (Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. А.А. Бишаева «Физическая культура: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования», 2012г.

2. М.Я. Веленский, А.Г. Горшков «Физическая культура: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования», 2015г.

3. В.И. Лях, А.А. Зданевич «Физическая культура: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования», 2012г.

4. «Уроки физической культуры»: Учебник, 1982 г.

5. «Физическая культура»: Учебник, 1984 г.

6.А.А. Бишаева «Физическая культура: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования», 2012г.;

7. М.Я. Веленский, А.Г. Горшков «Физическая культура: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования», 2015г.;

8.В.И. Лях, А.А. Зданевич «Физическая культура: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования», 2012г.

9.«Уроки физической культуры»: Учебник, 1982 г.

Интернет-источники:

Как организовать обучение детей с ОВЗ и детей-инвалидов. Электронный ресурс. Режим

доступа: http://kulinternat.ucoz.ru/FGOS/kak_organizovat_obuchenie_detej_s_ovz_i_detej-inva.pdf Основано на версии, датир.: 2020, ноябрь, 25.

Электронно-библиотечная система: IPR BOOKS -

<http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе практических занятий, тестирования, при выполнении обучающими индивидуальных заданий (проектов), а также при приеме нормативов.

Способы контроля могут быть выбраны индивидуально также с учетом физического здоровья обучающего, исходя из их особенностей здоровья.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	<i>Практическое тестирование, прием нормативов.</i>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
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.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	

Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося - часа;

консультации 2 часа;

промежуточная аттестация - часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	68
в том числе:	
теоретическое обучение	56
лабораторные работы	
практические работы	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Введение	Содержание учебного материала		2		
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева и др.			
Раздел 1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала		4+2		
	1	Классификация и характеристика основных групп микроорганизмов. Эукариоты и прокариоты: отличительные особенности.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.			
	3	Значение процессов, вызываемых микробами. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.	2	2	
		Практическое занятие №1	2		ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	1	Определение основных групп микроорганизмов (классификация и морфология микроорганизмов).	2	3	
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала		2		
	1	Важнейшие микробиологические процессы: обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Ферменты: понятие, состав, свойства, факторы, влияющие на	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-

		ферментативную активность. Физиология микроорганизмов: понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизисе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.			20, 23
	2	Типичные брожения (спиртовое, молочно-кислое, масляно-кислое) и аэробные окислительные процессы (уксусно-кислое, лимонно-кислое). Сущность, химизм, условия, краткая характеристика микроорганизмов-возбудителей. Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	3	Гниение: сущность, микроорганизмы-возбудители, вызывающие гниение продуктов. Условия разложения белковых веществ микроорганизмами. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала		8		
	1	Распространение микроорганизмов в природе. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Влияние физических факторов (температуры, влажности, концентрации среды, излучений). Температура среды: психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. Влияние концентрации веществ, растворенных в среде обитания микроорганизмов: осмофильные и галофильные микроорганизмы, их роль в процессах порчи пищевых	2	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

		продуктов. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха. Влияние химических факторов (реакции среды pH, антисептиков). Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микроорганизмов. Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы - продуценты антибиологических веществ.			
	3	Микрофлора почвы: состав, типичные сапрофитные микроорганизмы. Выживаемость патогенных микроорганизмов, процессы самоочищения почвы.	2	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	4	Микрофлора воды. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.			
	5	Микрофлора воздуха: происхождение, состав. Значение степени зараженности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи.			
	6	Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Пищевые продукты, используемые для нормализации микрофлоры кишечника. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.	2	2,3	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологически е показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала		6+2		
	1	Патогенные микроорганизмы: Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	2	Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Защитные силы организма человека.	2	2,3	
	3	Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки.		2	
	4	Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	5	Санитарно-показательные микроорганизмы. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.			
	6	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом			

		производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля			
	7	Микробиология важнейших пищевых продуктов: микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов). Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	8	Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении.			
	9	Показатели микробиологической обсемененности.			
	10	Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции.			
		Практическое занятие № 2	2		ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	1	Определение основных групп инфекционных заболеваний	2	3	
Раздел 2 Основы физиологии питания					
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		4		
	1	Роль пищи для организма человека.	2	1,2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.			
	3	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах			
	4	Витамины: определение, значение, классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, минеральные вещества, вода.	2	2	
5	Минеральные вещества: определение, значение, классификация, характеристика.				
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		6		
	1	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	1,2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,

	2	Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	2	5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	3	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	2,3	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		4+4		
	1	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Общее понятие об обмене энергии.			
	3	Энергетическая ценность пищи. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	2,3	
	4	Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.			
	5	Методика расчета энергетической ценности блюда			
		Практическое занятие № 3-4	4		
	1	Определение суточного расхода энергии человека по КФА. (Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека)	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Выполнение расчета калорийности блюда	2	3	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		4+4		
	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	1,2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Суточный рацион питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания.			
	3	Возрастные особенности питания детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.			
	4	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	5	Лечебное питание. Задачи и принципы лечебного питания. Режимы щажения. Назначение и характеристика диет			
	6	Лечебно-профилактическое питание. Цель. Организация лечебно-профилактического питания.			
	7	Методики составления рационов питания			
		Практическое занятие № 5-6	4		ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5
		1	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	2	Характеристика диет	2	3	

					ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания					
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала		6		
	1	Личная гигиена работников пищевых производств: личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр.	2	1	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Производственная гигиена. Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика.		2	
	3	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.		2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	4	Пищевые инфекции. Пищевые инфекции: кишечные (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифа, гепатит А) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез). Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность. Профилактика	2	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	5	Пищевые отравления: виды, классификация.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	6	Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы) и токсикоинфекции (в т.ч., вызванные условно-патогенными микроорганизмами). Причины их возникновения, меры профилактики.			
	7	Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. Профилактика.			
	8	Гельминтозы и их профилактика: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.			
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические	Содержание учебного материала		4		
	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,

требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала		требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания			5.1, 6.1, 6.4, 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий: общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4, 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания: санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению. Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды. Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятия. Уборка помещений, виды и способы уборки, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция: понятие, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4, 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

		Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования.			
	4	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	2	2	
	5	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2		
	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	2	
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий: санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженных продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша. Санитарно-эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра. Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий). Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4, 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	3	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,

		добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.			5.1, 6.1, 6.4, 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	4	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд: номенклатура, влияние на качество. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции.		2	
	5	Правовые основы санитарии: санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды. Государственный и ведомственный санитарный надзор: цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный и текущий санитарный надзор: цели, задачи. Гигиеническая экспертиза: назначение, сущность. Общественный санитарный контроль. Производственный контроль на предприятиях общественного питания: нормативная база, порядок проведения.		1,2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4, 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.4	Содержание учебного материала		2		
Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	1	Санитарно-гигиенические требования к транспорту при перевозке продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции: санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре. Сопроводительная документация.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4, 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к приемке пищевых продуктов: Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества принимаемых продуктов. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.		2	
	3	Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям: Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4, 6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

		Консультации	2	3	
		Дифференцированный зачет	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
		Всего:	66		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Комплект учебно-методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2021 – 198 с.

2. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021 – 128 с.

3. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022 – 196 с.

4. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб, пособие для нач. проф. образования 2 ч; ч.1. / А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 256 с.

5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб, пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Лаушкина - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб, пособие для нач. проф. образования 2 ч; Ч.2. /А.Н. Мартинчик - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 240 с.

7. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб, пособие для нач. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 352 с.

Дополнительные источники:

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

2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г ,183с

3. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: Учебник /Г.Г. Жарикова - М: Академия, 2005. - 297 с.

4. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г -376с

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания. Учебник для СПО. - М.: ИЦ «Академия», 2014г., 2017г, 2018г.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.-160с

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария.учебник для

сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.-256 с

8. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.

9. Скурихин И.М., Тютельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

Нормативно-правовые:

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

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

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

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

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. № 27

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/

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

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. <http://www.creativechef.ru/>

10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права

одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета а в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; успеваемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: ознакомление студентов с основами организации хранения и контроля запасов и сырья на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ организации хранения и контроля запасов и сырья в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 10. Бухгалтерский учет в общественном питании, ОП 11. Товароведение продовольственных товаров.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение знаний в области организации хранения и контроля запасов и сырья на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по организации хранения и контроля запасов и сырья на предприятиях общественного питания в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий; нормативную базу деятельности;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
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.
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.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или	ЛР 9

стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;
консультации 2 часа;
промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>76</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>66</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>40</i>
лабораторные работы	
практические работы	<i>26</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	<i>6</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>2</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	<i>2</i>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала	8		
	Оценка качества продовольственных товаров. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность зерномучных товаров разных подгрупп. Значение их в питании.	2	1,2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Дефекты и брака продовольственных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании. Свежие плоды и овощи: назначение, классификация, строение, пищевая ценность и химический состав отдельных групп. Потери при хранении плодов и овощей.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Основы стандартизации и сертификации товаров. Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Товароведная характеристика продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1. Организация продовольственного предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4		
	Виды продовольственного снабжения. Снабжение: понятие, значение, виды.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков: предприятия-	2	2	ОК 1-5, 7,9

	изготовители, посредники. Поставщики продовольствия: изготовители продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, упаковки и др.).			ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договора поставки, их разделы. Критерии выбора поставщиков.	2	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.	Содержание учебного материала	6+12		
Организация складского и товарного хозяйства	Организация складского и тарного хозяйства. Потребности, удовлетворяемые товарами этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий общественного питания. Определение площади складских помещений. Оборудование складских помещений.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Тарное хозяйство: понятие, назначение.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Условия хранения продовольственных товаров. Условия хранения различных видов продовольственных товаров.			
	Возможные риски при хранении. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов			
	Практические занятия	12		
	Практическое занятие № 1 «Распознавание ассортимента и показателей качества свежих и переработанных овощей, плодов и ягод»	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие № 2 «Распознавание ассортимента, показателей качества упаковки, маркировочных данных рыбы и рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов».	2	3	
	Практическое занятие № 3 «Изучение ассортимента, показателей качества упаковки, маркировочных данных молочных товаров».	2	3	

	Практическое занятие №4 «Распознавание ассортимента, качества круп, муки и макаронных изделий».	2	3	
	Практическое занятие № 5 «Распознавание ассортимента чая, кофе, чайных и кофейных напитков, пряностей и приправ».	2	3	
	Практическое занятие № 6 «Анализ маркированных данных на продовольственных продуктах».	2	3	
Тема 3. Контроль запасов и наличие продуктов	Содержание учебного материала	12+4		
	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Технологический процесс товародвижения , повышение его эффективности. Организационные формы поставок: транзитная и складская, смешанная форма: понятие, критерии выбора, экономическая эффективность. Способы и маршруты доставки товаров.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Материальная ответственность. Понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием;	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Контроль расхода продуктов на производстве. Документальный учет расхода сырья на производстве.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия	4		

	Практическое занятие № 7 «Заполнение сопроводительных документов по оформлению заказов на продукты со склада».	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3
	Практическое занятие № 8 «Заполнение сопроводительных документов по поступлению продуктов со склада и от поставщика».	2	3	ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
Тема 4. Сохранность запасов и расход продуктов на производстве.	Содержание учебного материала	10+10		
	Характеристика средств и предметов материально-технического оснащения. Классификация, характеристика, Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	2	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Оборудование складских помещений для приёмки, хранения и отпуска продуктов: назначение, перечень, критерии выбора. Объёмно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли: товарные потери при транспортировке, товарные потери при хранении и реализации, нормы естественной убыли на складах Учет потерь товаров вследствие боя, лома, порчи. Учет тары.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Общие правила проведения инвентаризации, порядок проведения инвентаризации, оформление инвентаризационных материалов, определение результатов инвентаризации. Акт о реализации и отпуске изделий с кухни. Ведомость учёта движения продуктов и тары на кухне (товарный отчёт).	2	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Порядок отпуска продуктов на производство. Учет поступления сырья на производство. Документальное оформление отпуска.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Практические занятия	10		
	Практическое занятие № 9 «Заполнение договора на поставку продукции (товаров). Товарно- транспортная накладная».	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Практическое занятие № 10 «Заполнение счета- фактуры, акта о списании товара».	2	3	
	Практическое занятие № 11 «Заполнение требование накладной и инвентаризационной описи».	2	3	
	Практическое занятие № 12 «Заполнение плана-меню».	2	3	

	Практическое занятие № 13 «Заполнение дневного заборного листа. Контрольный расчёт расхода специй и соли».	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; -изучение условий и сроков годности (хранения) важнейших продуктов питания (работа со стандартами или решение ситуационных задач). -изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания.	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.3 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Консультации	2	3	
	Экзамен	6	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Всего:	70		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Комплект учебно-методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые источники:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1324-03.-М.: Минздрав России, 2020. —24 с.

2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.21078-2001. М.: Минздрав РФ, 2001. —26 с.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079—01. — М.: Минздрав РФ, 2001. —72 с.

4. СанПин42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания

5. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

6. ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания»

7. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»

8. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

9. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

10. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

Печатные издания:

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (3-е изд.) (в электронном формате) М. «Академия», 2021

2. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021 – 128 с.

3. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022 – 196 с.

Дополнительные источники:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья М.В.Володин. Т.А. Сопачева.- 4-е изд.,стер.-М: Издательский центр «Академия»,2917.-192с.

2. Лабораторный практикум по дисциплине Организация хранения и контроль

запасов и сырья / Сост. С. В. Костикова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 56 с.

3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.

4. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие. / Т.И. Перетятко. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К». - 2014. – 232 с.

5. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко – Изд. 11-е, испр. И доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 373[1]с.

6. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник /Бутейкис Н.С. для НПО, М.: «Академия», 2012.-204

7. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продуктов растениеводства: Учебник (по / В.И. Филатов и др. - Москва: Высшая школа, 2003. - 220 с.

8. Березовая, Л.Г. История мировой рекламы, или старинные рецепты изготовления "бесплатного сыра" / Л.Г. Березовая. - М.: Ипполитов, 2008. - 672 с.

9. Вайнштейн, Э.Г. Ревизия и контроль в банках / Э.Г. Вайнштейн. - М.: Высшая школа, 1984. - 200 с.

10. Валюта и таможен. Таможенно-банковский контроль. Ввоз и вывоз валюты. - М.: Центр экономики и маркетинга, 1998. - 216 с.

11. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - М.: Academia, 2013. - 192 с.

12. Гаврильева, В. Справочник государственного инспектора: Контроль состояния, использования лесного фонда, охрана, защита и воспроизводство лесов / В. Гаврильева, Л. Медведев, В. Дмитриев. - М.: КМК, 2002. - 188 с.

13. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1997. - 270 с.

14. Современные технологии хлебопечения: Учебно- практическое пособие.- М.: Издательско- торговая копорация «Дашков и К», 2008.-224с.

15. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО. –М: Академия, 2010.-256 с

Нормативно-правовые:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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. № 27

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/

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

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Интернет- ресурсы:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://eJanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань:

электронно-библиотечная система. — URL: <https://eJanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://eJanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://eJanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://eJanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст: электронный // Лань: электронно

библиотечная система. — URL: <https://eJanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://eJanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. 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://eJanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://eJanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. <http://www.foodprom.ru/journalswww> -издательство - пищевая промышленность

11. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>-товароведениеи экспертиза качества продовольственных товаров

12. www.restoracia.ru -комплексное оснащение ресторана

13. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

14. <http://www.gosfinansy.ru>-справочнаясистема

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: ассортимента и характеристик, и основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Грамотно выступает с сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции; Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: определять наличие запасов и	Правильность, полнота выполнения	Активность поведения на занятиях в группах;

расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; экзамен

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 03. Техническое оснащение организаций питания
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03. Техническое оснащение организаций питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»: ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 03. Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области технического оснащения организаций питания на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по техническому оснащению организаций питания в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
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.
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.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 114 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часа,
самостоятельной работы обучающегося – 8 часов,
консультации – 6 часа,
промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные работы	-
практические работы	32
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	6
Промежуточная аттестация	6
Итоговая аттестация в форме <i>экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1	Механическое оборудование				
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала		4		
	1	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдение правил техники безопасности. Детали машин: общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов. Понятие об электроприводах. Электросиловые аппараты и электропривод. Типы электроприводов, применяемых в оборудовании предприятий общественного питания.	4	2	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	2				
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала		4		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	2,3	
	Практическое занятие №1		2		ОК 1-5,7,9

	1	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов	2	3	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов		Содержание учебного материала	8		ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ЛР 16 -23
	1	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: назначение, типы, особенности устройства, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	2	
	2	Картофелеочистительные машины: назначение, типы, особенности устройства, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.			
	3	Овощерезательные машины: назначение, типы, особенности устройства, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	4	2	
	4	Протирочные машины: типы, назначение, принцип действия, правила сборки, особенности устройства, правила эксплуатации и техники безопасности.			
	Практическое занятие № 2-3		4		
		Изучение устройства и принципа действия картофелеочистительной машины	2	3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
		Изучение устройства и принципа действия овощерезательной машины.	2		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы		Содержание учебного материала	6		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: классификация и характеристика, назначение, устройство, отличительные особенности. Правила безопасной эксплуатации.	2	2,3	
	2	Мясорубки: классификация и характеристика, назначение, устройство, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации. Основные технические характеристики мясорубок отечественного производства и зарубежного производства.			
	3	Фаршемешалки (механизмы для перемешивания фарша): классификация и характеристика, назначение, устройство, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.			

	4	Мясорыхлители: классификация и характеристика, назначение, устройство, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.	2	2,3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	5	Котлетоформовочные машины (машины для формовки котлет): классификация и характеристика, назначение, устройство, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.			
	6	Рыбоочистители (механизмы очистки рыбы): классификация и характеристика, назначение, устройство, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.			
	7	Механизмы размола сухарей: классификация и характеристика, назначение, устройство, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.	2	2,3	
	8	Ленточные пилы: классификация и характеристика, назначение, устройство, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.			
	9	Куттеры, бликсеры: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принципы действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.			
	Практическое занятие № 4-5		4		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Изучение устройства и принципа действия мясорубки. (Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для обработки мяса и рыбы.)	2	3	
	2	Изучение устройства и принципа действия котлетоформовочной машины. (Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для формовки котлет и биточков.)	2	3	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров		Содержание учебного материала	4		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности; регулирование толщины нарезки. Устройство, обеспечивающее безопасность работы машин. Технические	4	2	

		характеристики хлеборезок отечественного и зарубежного производства.			
	2	Машины для нарезки гастрономических товаров (ломтерезки, слайсеры): Типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.			
	Практическое занятие № 6				
	1	Изучение устройства и принципа действия оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров (ломтерезки, слайсеры). (Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с технико-эксплуатационной документацией.)	2	3	<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала		2		<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
	1	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	Практическое занятие № 7		2	3	
	1	Изучение устройства и принципа действия оборудования для процессов вакуумирования и упаковки. (Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с техникоэксплуатационной документацией.)			<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала		2	2,3	<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
	1	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, правила безопасной эксплуатации			
	Практическое занятие № 8		2	3	
	1	Изучение устройства и принципа действия оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. (Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с технико-эксплуатационной документацией.)			<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала		2	2.3	<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,</i>
	1	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства. Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация, типы машин и их назначение:			

		просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.			5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
		Практическое занятие № 9-11	6		
	1	Изучение устройства и принципа действия оборудования для приготовления теста (Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с технико-эксплуатационной документацией.)	2	3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	2	Изучение устройства и принципа действия оборудования для раскатки теста. (Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с технико-эксплуатационной документацией.)	2	3	
	3	Изучение устройства и принципа действия оборудования для приготовления кремов (Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для приготовления кремов.)	2	3	
	Самостоятельная работа при изучении Раздела 1		2	3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
		Составление таблиц, схем. Подготовка рефератов, сообщений. Составление опорных конспектов по темам			
Раздел 2.	Тепловое оборудование				
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала		2		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Классификация и общая характеристика теплового оборудования: классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.	2	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		2		

Варочное оборудование	1	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства: классификация, виды и назначение варочных аппаратов, устройство, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции, правила безопасной эксплуатации. Пищеварочные котлы, пароварочные аппараты: назначение, типы, принципиальная схема	2	2,3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
Практическое занятие № 12			2		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Изучение устройства и принципа действия варочного оборудования. (Освоение правил безопасной эксплуатации; контроль режима работы. Работа с технико-эксплуатационной документацией.	2	3	
Тема 2.3. Жарочно- пекарское оборудование		Содержание учебного материала	8		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Жарочно-пекарное оборудование: классификация, типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности, характеристика основных способов жарки и выпечки.	4	2	
	2	Электросковороды: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Основные технические характеристики оборудования отечественного производства.			
	3	Фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Основные технические характеристики оборудования отечественного производства.	4	2	
	4	Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Основные технические характеристики оборудования отечественного производства			
Практическое занятие № 13-14			4		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Изучение устройства и принципа действия жарочного оборудования (Освоение правил безопасной эксплуатации работы. Работа с технико - эксплуатационной документацией.)	2	3	

	2	Изучение устройства и принципа действия жарочных и пекарных шкафов. (Освоение правил безопасной эксплуатации работы. Работа с технико-эксплуатационной документацией.	2	3	
	Содержание учебного материала		2		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Многофункциональное оборудование: классификация, типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2.3	
	2	Пароконвектомат (комби-шкаф): назначение, устройство, программы («горячий воздух», "пар", «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.			
	3	Термомикс: назначение, устройство, программы, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.			
	Практическое занятие № 15		2		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
	1	Изучение устройства и принципа действия пароконвектомата (Освоение правил безопасной эксплуатации работы. Работа с техникоэксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов пароконвектоматов).	2	3	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		2		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
		Универсальное и водогрейное оборудование: классификация, типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2	
	1	Универсальное оборудование (плиты электрические): классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит). Основные технические характеристики оборудования отечественного производства.			

		Автоматические электрокипятильники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника. Основные технические характеристики оборудования отечественного производства.			<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
		Практическое занятие № 16	2		
		Изучение устройства и принципа действия плиты электрические Освоение правил безопасной эксплуатации работы. Работа с техникoэксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов пароконвектоматов).	2	3	<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
Тема 2.6. Оборудование для бариста		Содержание учебного материала	2		<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
		Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2	
		Кофеварки и кофе-машины (кофейные автоматы.) Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Основные технические характеристики «эспресс» - кофеварок и кофемашин (кофейных автоматов) зарубежного производства.			
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи		Содержание учебного материала	2		<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
		Оборудование для раздачи пищи (аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии) отечественного и импортного производства: классификация, назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
		Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Основные технические характеристики оборудования отечественного и зарубежного производства.			
		Самостоятельная работа при изучении Раздела 2	2		
		Составление опорных конспектов по теме. Составление тестов и эталонов ответов к ним. Подготовка и написание реферата., презентаций			
Раздел 3	Холодильное оборудование				
Тема 3.1 Классификация		Содержание учебного материала	4		
		Классификация и характеристика торгово-холодильного			

холодильного оборудования Холодильные шкафы, камеры, холодильные прилавки и витрины.		оборудования: назначение, направления совершенствования оснащённости предприятий общественного питания. Торговое холодильное оборудование: классификация холодильного оборудования по назначению, температурному режиму, характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме, степени герметичности холодильного агрегата, расположению холодильного агрегата или машины.	2	2	ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
		Холодильные шкафы: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности			
		Холодильные камеры (стационарные охлаждаемые объекты, камеры охлаждаемые сборно-щитовые): общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2	
		Холодильные прилавки и витрины: прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации			
Тема 3.2 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)		Содержание учебного материала	2		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
		Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки): назначение, устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
		Самостоятельная работа при изучении Раздела 3	2		
		Составление опорных конспектов по теме. Подготовка презентаций		3	
Раздел 4.					
Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства					
Тема 4.1. Классификация предприятий общественного питания		Содержание учебного материала	2		ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23
		Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания Оперативное планирование производства Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	2	
Тема 4.2.		Содержание учебного материала	6		

Процессы кулинарного и кондитерского Производства, реализации готовой продукции в организациях питания	1	Организация складского хозяйства. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	2,3	<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
	2	Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов, горячего и холодного цехов. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	2,3	
	3	Организация работы вспомогательных производственных помещений, кондитерского, мучного цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской, мучной продукции Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	2,3	
		Самостоятельная работа при изучении Раздела 4	2		<i>ОК 1-5,7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2,6.3 ЛР 16 -23</i>
		Составление опорных конспектов по теме. Подготовка презентаций		3	
		Консультации	6		
		Промежуточная аттестация	6		
		Всего:	114		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания предполагает наличие кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная.

Комплект учебно-методической документации:

- методические указания к выполнению практических работ.

Наглядные пособия:

- плакаты, технологические карты, схемы, тематические стенды.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, принтер, сканер, модем;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Печатные источники

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015г.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для НПО. -М: Академия, 2016 г.- 320 с
4. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО, - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2021г.
5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.
6. Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
7. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: Учебник для СПО. - М.: ИЦ «Академия», 2018 г.
8. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 240с.
9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б. Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
10. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для СПО. – М.: КНОРУС, 2020г. - 322
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.

Нормативно-правовые источники:

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

[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

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

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

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

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

7. 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/

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

9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

1. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

2. www.restoracia.ru

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

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

5. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и

(или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе

педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов

Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04. Организация обслуживания

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04. Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04. Организация обслуживания

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: ознакомление студентов с основами организации обслуживания на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению организации обслуживания в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 04. Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП 12. Эстетика и дизайн оформления кондитерских изделий.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение обучающимися знаний в области организации обслуживания на предприятиях общественного питания
- подготовка обучающихся к применению знаний в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате изучения учебной дисциплины Организация обслуживания обучающийся должен:

Уметь:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; выполнения всех видов работ

- по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
 - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
 - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
 - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
 - подачи блюд и напитков разными способами;
 - расчета с потребителями;
 - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
 - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
 - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
 - складывать салфетки разными способами;
 - соблюдать личную гигиену
 - подготавливать посуду, приборы, стекло
 - осуществлять прием заказа на блюда и напитки
 - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
 - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
 - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
 - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
 - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
 - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
 - заменять использованную посуду и приборы;
 - составлять и оформлять меню,
 - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
 - обслуживать иностранных туристов
 - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
 - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
 - предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
 - соблюдать правила ресторанного этикета;
 - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
 - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

Знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности,
- различных видов, типов и классов;
 - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
 - приветствие и размещение гостей за столом;
 - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

	пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов;

самостоятельной работы обучающегося - часа;
консультации 4 часа;
промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>64</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>54</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>30</i>
лабораторные работы	
практические работы	<i>24</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	<i>6</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	<i>4</i>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ. 04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23
	1	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.	2	
	2	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания.		
	3	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2	
	4	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
		Практические занятия № 1	2	
		Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23
	1	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2	
	2	Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение.		
	3	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.	2	
		Практические занятия № 2	2	
		Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6
	1	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.	2	
	2	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы,		

		используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Требования к столовой посуде		ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23
	3	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2	
	4	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом		
		Практические занятия № 3 - 5	6	ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23
	1	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	2	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	3	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
		Самостоятельная работа Подготовка презентаций по теме: История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) столовых приборов.		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23
	1	Назначение и принципы составления меню.	2	
	2	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	2	
		Практические занятия № 6	2	
		Изучение видов меню, правил составления	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания		Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23
	1	Этапы организации обслуживания Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	2	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.		
	3	Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.		
		Практические занятия № 7	2	
		Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет	2	
Тема 6.		Содержание учебного материала	2	

Организация процесса обслуживания в зале	1	Организация процесса обслуживания в зале Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2	<i>ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23</i>
	2	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток.		
		Практические занятия № 8-11	8	
		Складывание салфеток простыми способом	2	
		Складывание салфеток сложным способом	2	
		Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
		Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2	
		Самостоятельная работа. Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов. Отработка приемов сервировки стола на две персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина		
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		Содержание учебного материала	4	<i>ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23</i>
	1	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.	2	
	2	Последовательность и правила подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	2	
	3	Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале. VIP. Расчет с потребителями. Требования к качеству, температуре подачи приготовленных блюд		
		Практические занятия № 12	2	
		Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции	2	
Тема 8. Обслуживание		Содержание учебного материала	4	
	1	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние	2	

приемов и банкетов		дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.		ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23
	2	Виды приемов и банкетов Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2	
		Самостоятельная работа. Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов.		
Тема 9. Специальные формы обслуживания		Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.21-5.6 ПК 6.4-6.5 ЛР 16 -23
	1	Специальные формы обслуживания Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2	
	2	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды.		
		Самостоятельная работа. Написание доклада «Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторан»		
		Консультации	4	
		Экзамен	6	
Всего:			64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Организации обслуживания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Комплект учебно-методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

– плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, логические структуры;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для СПО. – М.: КНОРУС, 2020г. - 322
2. Счисленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания - М: Академия, 2020г.. - 328 с

Дополнительные источники:

1. Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" №2300-1 от 07.02.1992 (с изменениями и дополнениями от 09.01.1996 №2-ФЗ, 17.12.1999 № 212-ФЗ, 30.12.2001 №196-ФЗ, 22.08.2004 №122-ФЗ, 02.11.2004 № 127-ФЗ, 21.12.2004 № 171-ФЗ, 2006)
2. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. ГОСТ Р 50764-2008 "Услуги общественного питания. Общие требования"
4. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"
5. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии Федерации рестораторов и Отельеров
6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М: Академия, 2012. - 416 с.

Интернет ресурсы:

1. [www. Restaurant.ru](http://www.Restaurant.ru).
2. http://varimparim.ru/history_raznoe/cook_paper
3. http://www.business-test.ru/test.asp?id_test=622&id_testgroup=54&uId=1045A62D-68B1-411D-A8C7-9CCB64833879
4. http://www.business-test.ru/test.asp?id_test=516&id_testgroup=17&uId=2112FB38-D4D0-4606-BDF5-ED7EB0C89465
5. http://www.business-test.ru/test.asp?id_test=54
6. <http://www.bestreferat.ru/referat-category-61-4.html>
7. Электронно-библиотечная система:
IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>
8. Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:
Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. «Питание и общество».
2. "Ресторанный бизнес",
3. "Ресторатор",
4. "Гастрономъ"

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: –Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; –Организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания. –выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; –встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; –приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; –рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; –подачи блюд и напитков разными способами; –расчета с потребителями; –обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; –выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания –подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; –складывать салфетки разными способами; –соблюдать личную гигиену –подготавливать посуду, приборы, стекло –осуществлять прием заказа на блюда и напитки –подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; –оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; –подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; –соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; –соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; –разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; –заменять использованную посуду и приборы; –составлять и оформлять меню, –обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

–обслуживать иностранных туристов –эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания –осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; –предоставлять счет и производить расчет с потребителями; –соблюдать правила ресторанного этикета; –производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; –изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	
Знания: - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; - виды и характеристику посуды, приборов, столового белья; - правила составления и оформления меню, карты вин; - общие правила сервировки и оформления столов; - особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; - порядок предоставления различных услуг; организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий, экзамен

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
80 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 80	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	не удовлетворительно

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: ознакомление студентов с основами экономики, менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ экономики, менеджмента и маркетинга в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 10. Бухгалтерский учет в общественном питании, ОП 13. Основы предпринимательской деятельности.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области экономики, менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по основам экономики, менеджмента и маркетинга в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,

- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;

- товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц;
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 104 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;
 консультации – 4 часа;
 промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>104</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>90</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>54</i>
лабораторные работы	
практические работы	<i>36</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	<i>6</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>4</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	<i>4</i>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы экономики				
Тема 1.1. Основные экономические понятия	Содержание учебного материала	4		
	Экономические потребности общества. Факторы производства.	4	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Изучение методик и учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчета абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной платы на предприятиях общественного питания.	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Самостоятельная работа обучающихся	1	3	ОК 1-7,9

	Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий			ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.2. Рыночная экономика	Содержание учебного материала	2		
	Рыночные структуры. Функции рынка. Закон спроса. Закон предложения.	2	2,3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.3. Экономика фирмы	Содержание учебного материала	20		
	Предприятие (фирма). Классификация предприятий. Общая производственная структура. Инфраструктура предприятия. Производственный цикл. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала. Оборотный капитал. Оборачиваемость оборотных средств. Материально-технические и социально-экономические факторы. Трудовые ресурсы. Нормирование труда. Заработная плата. Издержки предприятия. Себестоимость продукции. Ценообразование. Доход предприятия. Прибыль. Рентабельность. Финансы. Налоги.		2	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения.	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.			
Раздел 2. Основы менеджмента				
Тема 2.1. Функции и принципы менеджмента	Содержание учебного материала	6		
	Общее понятие менеджмента. Характеристики основных функций менеджмента. Принципы управления. Субъекты и объекты управления. Организационные структуры управления и их формы. Типы организационных структур Принципы стратегического планирования.		2	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	3	
	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	3	
	Изучение разделов бизнес-плана	2	3	
	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпа роста, тенденциях развития	1	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.2. Методы управления предприятием	Содержание учебного материала	6		
	Методы управления предприятием. Стили управления. Теория и практика принятия управленческих решений. Источники власти в организации. Лидерство и власть Культура управленческого труда		2	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на	2	3	

	предприятия»			
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	1	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.3. Конфликты в системе управления предприятием	Содержание учебного материала	4		
	Виды внутриорганизационных конфликтов. Структура конфликта Стратегия преодоления конфликтов Переговоры как средство разрешения конфликтов.		2	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 3. Основы маркетинга				
Тема 3.1. Функции и принципы маркетинга	Содержание учебного материала	4		
	Общее понятие маркетинга. Управление спросом: стимулирование, содействие, регулирование. Основные факторы микро и макросреды. Конкурентная среда. Конъюнктура рынка Комплекс маркетинга для определенного вида товаров		2	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.2. Методы стимулирования сбыта	Содержание учебного материала	4		
	Товарный знак. Служба сервиса и его виды. Реклама. Маркетинговые исследования.		2	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.3. Система маркетинговой информации	Содержание учебного материала	4		
	Моделирование поведения потребителей. Характеристики покупателей. Процесс принятия решения о покупке. Товарная политика. Жизненный цикл товара		2	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	1	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Консультации	4	3	
	Экзамен	6	3	ОК 1-7,9 ПК 6.1, 6.4 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Всего:	104		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный оборудованием:

Посадочные места по количеству обучающихся;
Рабочее место преподавателя;
Комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).
Технические средства обучения: Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
Мультимедиапроектор (интерактивная доска);
Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
Локальная сеть с выходом в Интернет,
Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
Программное обеспечение, иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учебное пособие – М.: ЮРАЙТ 2022г.
2. Кожевников Н.Н. Основы экономики. Учебник для СПО/под ред Кожевникова Н.Н. - 9-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2021г.
3. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания учебник для СПО. – М. РИО, 2021г.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <https://new.znanium.com/catalog/document?id=355049>
2. <https://new.znanium.com/catalog/document?id=279518>
3. <https://new.znanium.com/catalog/document?id=108065>
4. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
5. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
6. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)
7. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
8. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным

программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Итоговая аттестация в форме экзамена

– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику		

расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: ознакомление студентов с основами правовых основ профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению правовых основ профессиональной деятельности в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП 13. Основы предпринимательской деятельности.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области правовых основ профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по правовым основам профессиональной деятельности в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
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.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	32
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	
практические работы	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ		2		
Тема1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	1		
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала	1		
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 2. Основы гражданского права		6		
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	1		
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	1		
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия			
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5

	регулирующая их деятельность».			ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	2		
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		2	
Раздел 3 Основы трудового права		10		
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	2+2		
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Основания прекращения трудового договора. Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия			
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	2		
	Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия			
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	2		
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		1,2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность		10		

Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала	2+2		
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		2	
	Практические занятия			
	Решение ситуационных задач «Определение вида административной ответственности разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).»	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	2+2		
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23 ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Практические занятия			
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	2	3	
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала	2		
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		2		
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	1		
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала	1		
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Дифференцированный зачет	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 6.2, 6.4,6.5

				ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Всего:	32		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Комплект учебно-методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010г.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 18 февр. 2010г.]. — М.: Омега-Л, 2010.—474с.—(кодексы Российской Федерации).

3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23окт.2002г.: по состоянию на 01авг.2008г.].—М.:Инфра-М,20013.—131с. —(Б-ка кодексов:выпуск11(149)).

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ20дек.2001г.: по состоянию на 2 1 июля 2013г.]. — М.: Инфра-М, 2013.—320с.

5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос . Думой РФ 8 дек. 1995г.: по состоянию на 25 янв.2010г.].— М.:ЮРАЙТ, 2013.—64с.—(Правовая библиотека).

6. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 21 дек. 2001г.: по состоянию на 1 апр.2011г.].—М.:РидГрупп,2013.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).

7. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 24 мая 1996г.: по состоянию на 10февр. 2010г.]. —М.: Проспект; Кно Рус, 2013.—176с.

8. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001г.: по состоянию на 1 апреля 2008г.]. — М.: Инфра-М,2013.—248с.— (Б-ка кодексов: выпуск10(148)).

9. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования/Под общ. ред. проф. А.Я. Капустина. — М.: Гардарики,2012.—335с.

10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф. образования. — 5-изд., стер./ В.В. Румынина.—М.:Академия,20012.—192с

Электронные издания

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti>

5. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Электронный ресурс]. – Ростов на /Д.:Феникс,2007. – Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/132730/>

6. Материал из Википедии — свободной энциклопедии http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED_%FB%E9_%F1%F3%E4

7. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Гомола А.И. Гражданское право: учебник для сред. проф. образования/А.И. Гомола. — 9-е изд., стер. — М.:Академия,2011.—416с.

2. Основы права: учебник для сред. проф. образования /Под ред. С.Я. Казанцева. — 3-еизд., стер.—М.:Академия,2011.—256с.

3. Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры: учебник для 10 кл. общеобразоват. учреждений: В 2ч.—Ч.1/ Е.А. Певцова. — 5-еизд.,испр.—М.: Русское слово, 2008.—184с.

4. Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры: учебник для 10 кл. общеобразоват. учреждений: В 2ч.—Ч.2/ Е.А. Певцова. — 4-еизд.,испр. — М.: Русское слово, 2008.—240с.

5. Певцова Е.А. Право Основы правовой культуры: учебник для 11кл. общеобразоват. учреждений: В 2ч.—Ч.1/ Е.А. Певцова. — 4-еизд.,испр.—М.: Русское слово, 2008.—224с.

6. Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры: учебник для 11 кл. общеобразоват. учреждений: В 2ч.—Ч.2/ Е.А. Певцова. —5-еизд.,испр. — М.: Русское слово,2 008.—224с.

7. Смоленский М.Б. Конституционное право России: учебник для сред. проф. образования/ М.Б. Смоленский, Л.Ю. Колюшкина. — М.:КноРус,2010.—216с.

8. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для нач. проф. образования/А.И. Яковлев. — 7-еизд.,стер.—М.:Академия,20010.—336с.

9. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М, 2012 г., 2013г.

Интернет-ресурсы

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Консультант Плюс: информационно-правоваясистема [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс].—Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti>

5. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности:

учеб.[Электронный ресурс]. — Ростов на /Д.:Феникс,2007.—Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/132730/>

6.Материал из Википедии — свободной энциклопедии
http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умение: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 07. Информационные технологии в профессиональной
деятельности**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: ознакомление студентов с основами информационных технологий в профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению информационных технологий в профессиональной деятельности в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 05. Информатика, ОП 16. Основы карьерного моделирования.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области информационных технологий в профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по информационным технологиям в профессиональной деятельности в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7

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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;

консультации – 4 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	94
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	88
в том числе:	
теоретическое обучение	
лабораторные работы	
практические работы	88
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	4
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации			
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала Тематика практических занятий Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	2	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала Тематика практических занятий Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. АРМ технолога.	4	2 2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала Тематика практических занятий Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем Основы работы в программах оптического распознавания информации Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	6	2 3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			
Тема 2.1 Технология	Содержание учебного материала Тематика практических занятий	12		

обработки текстовой информации	Основные типы приложений для создания текстовых документов. Параметры документа. Создание, редактирование и форматирование текстовых документов. Блоки информации. Сложное форматирование документов. Представление информации в табличной форме. Работа с редактором формул в MS Word Работа с настольными издательскими системами. Создание брошюры.		2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала Тематика практических занятий Основные виды компьютерной графики. Основы работы в векторном редакторе. Создание и трансформация простых объектов. Применение спецэффектов. Создание сложных объектов в векторном редакторе. Трансформация объектов в векторном редакторе. Работа со слоями в растровом редакторе Создание коллажей в растровом редакторе.	12		
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала Тематика практических занятий Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение Работа с гиперссылками в компьютерной презентации Создание презентации по специальности : Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	8	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала Тематика практических занятий Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы. Создание запросов в БД. Создание формы, отчета	12	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	12	2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Тематика практических занятий Оформление резюме Работа с он-лайн калькуляторами себестоимости блюда Работа с программами составления технологических карт Оформление меню в текстовом процессоре Создание рекламного буклета в векторном редакторе Создание карточек для соц.сетей ресторана Работа с программой Шеф-эксперт			
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	8	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Тематика практических занятий Поиск профессиональной информации в сети Интернет. Работа с облачными ресурсами. Создание он-лайн форм на портале Яндекс. Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Создание главной страницы Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Создание дополнительных страниц Вставка гиперссылок Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Вставка графики и форматирование страниц.			
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	8	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Тематика практических занятий Защита документов MS Office Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Организация безопасной работы в Интернет Защита банковских операций в интернете			
	Самостоятельная работа обучающихся Экономические расчеты в электронных таблицах.	2		ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Консультации		4		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1

			ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Всего:	94		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: компьютерный класс с локальной сетью и выходом в сеть Интернет;

Оборудование учебного кабинета: индивидуальные рабочие места, локальная сеть, доступ в Интернет.

Технические средства обучения: ПК, мультимедийный проектор, МФУ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для СПО Е.В. Михеева, О.И. Титова М.: ИЦ "Академия", 2020
2. Информационная безопасность: учебник для СПО А.В. Щербак М: Издательство Юрайт, 2022
3. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО Е.В. Михеева, О.И. Титова М.: ИЦ "Академия", 2021

Дополнительные источники:

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.
2. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

Основные электронные издания:

1. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы : методические указания / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148244> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153677> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903> (дата обращения: 22.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469424> (дата обращения: 01.11.2021).
5. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для

спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179027> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. Часть 1 : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8956-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185920> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 : учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158945> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии и основы вычислительной техники : учебник. составитель Т. П. Куль. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4287-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148223> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147234> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470353> (дата обращения: 01.11.2021).

12. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций : учебник для спо / О. С. Логунова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6569-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148962> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : учебное пособие / С.Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123691> (дата обращения: 03.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469425> (дата обращения: 01.11.2021).

15. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
16. Урок цифры
17. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 08. Охрана труда

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 08. Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни

Протокол № _____ от _____

_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 08. Охрана труда

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: ознакомление студентов с основами охраны труда на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ охраны труда в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 08. Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 09. Безопасность жизнедеятельности, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области охраны труда на предприятиях общественного питания

- подготовка студентов к применению знаний по охране труда в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно - учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
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.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде	ЛР 4

личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - часа;
 консультации 2 часа;
 промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>40</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>28</i>
лабораторные работы	
практические работы	<i>12</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	<i>6</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	<i>2</i>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации				
Тема 1.1. Основные положения законодательства об охране труда	Содержание учебного материала	4		
	Основные понятия в области охраны труда Коллективный договор. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.	2	2,3	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Гарантии работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. Особенности труда женщин и молодежи. Компенсации за тяжелую работу и работу с вредными и опасными условиями труда. Медицинские осмотры работников.	2	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов				
Тема 1.2. Управление охраной труда в организации	Содержание учебного материала	2+2		
	Организация обучения и проверки знаний по ОТ. Инструктажи работников по ОТ, порядок проведения и оформления.	2	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №1 «Порядок разработки, утверждения, пересмотра и учета инструкций по ОТ для работников»	2		
Тема 2.1. Потенциально опасные и вредные	Содержание учебного материала	2+2		
	Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.	2	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5

производственные факторы				ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №2 «Инструкции по охране труда по профессии (изучение инструкции)»	2	3	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.2. Безопасность производства работ.	Содержание учебного материала	2+2		
	Общие требования к производственному оборудованию и производственным процессам.	2	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №3 «Опасные зоны производственного оборудования»	2	3	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.3. Несчастные случаи на производстве, профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	6+2		
	Понятие несчастного случая на производстве и понятие профессионального заболевания. Порядок расследования, оформления и учета несчастных случаев на производстве	6	1,2	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №4 «Заполнение акта по форме Н-1»	2	3	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.4. Электробезопасность.	Содержание учебного материала	4+2		
	Воздействие электрического тока на организм человека. Анализ условий поражения человека электрическим током. Классификация электропомещений. Группы допуска по электробезопасности. Порядок присвоения.	4	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №5 Защитные средства от поражения электрическим током, их электрические и механические испытания	2	3	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.5. Пожарная	Содержание учебного материала	4+2		

безопасность.	Причины возникновения пожара. Профилактика возникновения пожара Обучение и инструктажи по пожарной безопасности	4	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Практическое занятие №6 «Первичные средства пожаротушения».	2	3	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
Тема 2.6. Оказание первой помощи пострадавшим	Содержание учебного материала	4		
	Оказание первой помощи пострадавшим на производстве	4	2,3	ОК 1-7,9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.4,6.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17- 20, 23
	Консультации	2	3	
	Экзамен	6	3	
	Всего:	48		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда и техника безопасности»;
- комплекты индивидуальных средств защиты;
- контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
- огнетушители порошковые (учебные);
- огнетушители углекислотные (учебные);
- медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты

кровоостанавливающие резиновые, шинный материал (металлические, Дитерихса).

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Комплект учебно-методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

Основные источники:

1. Абрамов, Н. Р. Руководство по охране труда. Учебно-практическое пособие для руководителей, специалистов и работников организаций. [Текст]/ Н. Р. Абрамов – «Изд.-во «Безопасность труда и жизни», 2021г. – 352с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании – М.: Академия, 2022
3. В.М. Калинина «Охрана труда в организациях питания». Москва. «Академия». 2021г.
4. Девисилов В. А. Д32 Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Инструкция по применению и испытанию средств защиты, используемых в электроустановках, -М: Омега-Л, Рипол Классик 2014.
2. Маньков В.Д. Методическое пособие по изучению и применению "Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок",- М.: Аксиома Электро, 2016.
3. Бубнов В.Г. Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве, -М.: Гало Бубнов, 2012.
4. Правила по охране труда при работе на высоте, -М.: Нормативка, 2016.
5. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <https://infourok.ru/metodicheskaya-razrabotka-po-discipline-op-ohrana-truda-po-professii-povar-konditer-3341258.html>, свободный
6. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
7. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
8. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

9. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.

Нормативно-правовые:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://base.garant.ru/12125267/>
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. №125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», №967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

Интернет-ресурсы:

1. <https://urait.ru/book/ohrana-truda-452073>
2. <https://urait.ru/book/ohrana-truda-450689>
3. <https://znanium.com/catalog/document?id=35736011>. Трудовой кодекс Российской Федерации (последняя редакция) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.trudkodeks.ru/>
4. О промышленной безопасности опасных производственных объектов: Федеральный закон от 21.06.1997 г. № 116-ФЗ [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://base.garant.ru/>.

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное

издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: Действие токсичных веществ на организм человека; Меры предупреждения пожаров и взрывов; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; Основные причины возникновения пожаров и взрывов;	Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;	
Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; Правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; Правила безопасной эксплуатации механического оборудования; Профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии; Предельно допустимые концентрации (далее - ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты; Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; Систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду; Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.	Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов практических занятий Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: Применять средства индивидуальной и коллективной защиты.	Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения. Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности	Проектная работа Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач

	жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов.	
Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; Использовать экобиозащитную и противопожарную технику.	Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий
Проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; Проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды; Соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса.	Способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека.	
Визуально определять пригодность СИЗ к использованию.	Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ.	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09. Безопасность жизнедеятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: ознакомление студентов с основами безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ безопасности жизнедеятельности в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 09. Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 13. Основы безопасности и защиты Родины, ОП 08. Охрана труда.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по безопасности жизнедеятельности в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

Освоение содержания учебной дисциплины «Безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; – приобретение опыта самостоятельного

поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

– владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
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.

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18

Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	68
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	
практические работы	38
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Гражданская оборона				
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала 1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	2 2	 2	 ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	4+4		
	1. Ядерное оружие.	1	1,2	
	2. Химическое и биологическое оружие.	1	2	
	Практические занятия	4		
	1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	1	3	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	1	3	
	3. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	1	3	
	3. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	1	3	
	1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	1	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	1	2	
	3. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	1	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику Подготовка докладов по темам: 1. История создания РСЧС.			

	2. Органы управления гражданской обороны. 3. Защитные сооружения и правила поведения в них. 4. МЧС России 5. Служба скорой помощи.			
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	4		
Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	1. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах.	1	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2. Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, выюге, селях, оползнях.	1	2	
	3. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.	2	2	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2		
Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте	1. Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах).	1	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2. Защита при авариях (катастрофах) на воздушном и водном транспорте.	1	2	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала			
Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах	Практические занятия	8	3	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	1. Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных объектах.		3	
	2. Защита при авариях (катастрофах) на взрывоопасных объектах.		3	
	3. Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамически опасных объектах.		3	
	4. Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах.		3	
	5. Защита при авариях (катастрофах) на радиационно-опасных объектах.		3	
	6. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.		3	
	7. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ.		3	
	8. Отработка действий при возникновении радиационной аварии.		3	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	2		
Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	1. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.	2	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

Тема 1.8. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала	4		
	1. Обеспечение безопасности при эпидемии.	1	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков.	1	2	
	3. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником.	1	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	4. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.	1	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику Подготовка докладов по темам: 1. Правила поведения при наводнении. 2. Правила поведения при ДТП. 3. Правила поведения при пожаре и обрушении здания. 4. Правила поведения при землетрясении. 5. Правила поведения при химической аварии. 6. Правила поведения при радиационной аварии. 7. Правила поведения при отравлении аварийными химически опасными веществами.			
Раздел 2. Основы военной службы				
Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе	Содержание учебного материала	4		
	1. Состав и организационная структура Вооружённых Сил.	1	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2. Виды Вооружённых Сил и рода войск.	1	2	
	3. Система руководства и управления Вооружёнными Силами.	2	2,3	
	Практические занятия	2	3	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	1. Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом.	1	3	
	2. Порядок прохождения военной службы.	1	3	
Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России	Содержание учебного материала	6		
	1. Военная присяга. Боевое знамя воинской части.	6	1,2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2. Военнослужащие и взаимоотношения между ними.		2	
	3. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих.		2	
	4. Суточный наряд роты.		2	
	5. Воинская дисциплина.		2	
	6. Караульная служба. Обязанности и действия часового.		2	

	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику, изучение нормативных документов, Общевоинских уставов ВС РФ Подготовка докладов по темам. 1. Обязанности и права призывников. 2. Право на отсрочку. 3. Правовое положение военнообязанных. 4. Пребывание в запасе. 5. Воинская обязанность граждан в условиях мобилизации. 6. Служба по контракту.			
Тема 2.3. Стрелковая подготовка	Содержание учебного материала	2		
	1. Строй и управления ими.	2	2	
	Практические занятия	8	3	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	1. Стрелковая стойка и повороты на месте.	1	3	
	2. Движение стрелковым и походным шагом, бегом, шагом на месте.	1	3	
	3. Повороты в движении.	1	3	
	4. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении.	1	3	
	5. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	1	3	
	6. Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте.	1	3	
	7. Построение и отработка движения походным строем.	1	3	
	8. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.	1	3	
Тема 2.4. Огневая подготовка	Содержание учебного материала			
	Практические занятия	4	3	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	1. Материальная часть автомата Калашникова.		3	
	2. Подготовка автомата к стрельбе. Ведения огня из автомата.		3	
	3. Неполная разборка и сборка автомата.		3	
	4. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата. Принятие положения для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.		3	
Тема 2.5. Медико-санитарная	Содержание учебного материала			
	Практические занятия	12	3	ОК 1-7, 9

подготовка	1. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран.		3	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.		3	
	3. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.		3	
	4. Первая (доврачебная) помощь при ожогах.		3	
	5. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.		3	
	6. Первая (доврачебная) помощь при утоплении.		3	
	7. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.		3	
	8. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		3	
	9. Доврачебная помощь при клинической смерти.		3	
	10. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.		3	
	11. Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.		3	
	12. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.		3	
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, работа с учебником Подготовка докладов по темам: 1. Первая медицинская помощь при отравлениях. 2. Первая медицинская помощь при обморожениях. 3. Первая медицинская помощь при кровотечениях. 4. Первая медицинская помощь при ожогах. 5. Первая медицинская помощь при тепловых и солнечных ударах. 6. Первая медицинская помощь при обмороке. 7. Первая медицинская помощь при укусах ядовитых змей.			
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	2		
	Всего:	68		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:

1. Общевоинской защитный комплект (ОЗК)
 2. Общевоинской противогаз или противогаз ГП-7
 3. Гопкалитовый патрон ДП-5В
 4. Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном
 5. Респиратор Р-2
 6. Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11)
 7. Ватно-марлевая повязка
 8. Противопыльная тканевая маска
 9. Медицинская сумка в комплекте
 10. Носилки санитарные
 11. Аптечка индивидуальная (АИ-2)
 12. Бинты марлевые
 13. Бинты эластичные
 14. Жгуты кровоостанавливающие резиновые
 15. Индивидуальные перевязочные пакеты
 16. Косынки перевязочные
 17. Ножницы для перевязочного материала прямые
 18. Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)
 19. Шинный материал (металлические, Дитерихса)
 20. Огнетушители порошковые (учебные)
 21. Огнетушители пенные (учебные)
 22. Огнетушители углекислотные (учебные)
 23. Устройство отработки прицеливания
 24. Учебные автоматы АК-74
 25. Винтовки пневматические
 26. Комплект плакатов по Гражданской обороне
 27. Комплект плакатов по Основам военной службы
- Технические средства обучения:
1. Аудио-, видео-, проекционная аппаратура
 2. Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)
 3. Рентгенметр ДП-5В
 4. Робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

Основные источники:

1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: Учебник. - М.: КНОРУС, 2017г.
 2. Арустамов Э. А., Косомнова Н. В., Прокопенко Н. А., Гуськов Г. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник.- М.: Академия, 2017г.
- Дополнительные источники:
1. Наставление по стрелковому делу. М.: Воениздат, 2014. - 640 с.
 2. Общевоинские уставы Вооружённых Сил Российской Федерации. -М.: Эксмо, 2017. - 608 с.
 3. Сборник законов Российской Федерации. - М.: Эксмо, 2017. - 928 с.
 4. Учения и тренировки по гражданской обороне, предупреждению и ликвидации

чрезвычайных ситуаций. Методическое пособие под ред. Фалеева М.И. М.: Институт риска и безопасности, 2010.

5. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», знания».

6. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. №794 (ред. От 16.07.09) «О государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

7. «Военные единой Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. №663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

8. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

9. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант» Федеральный закон от 21.12.1994г. №68 ФЗ (ред.от25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

10. Федеральный закон от 10.01.2002г. №7-ФЗ (ред.от14.03.09) «Об охране окружающей Федерации закон от 22.07.2008г. №123 ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

11. Федеральный закон от 28.03.1998г. №53-ФЗ(ред.21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе».

12. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Электронные издания

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. URL:<http://www.mchs.gov.ru>.
Университетская информационная система «РОССИЯ»<http://uisrussia.msu.ru/>

3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс].— URL:<http://bzhde.ru>.

5. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

6. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5 8114-6463-0.

7. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГТПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное

издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Практические занятия, тестирование, самостоятельная работа
Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Практические занятия, тестирование
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения	Практические занятия, тестирование
Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них те, которые являются родственными полученной специальности	Практические занятия, тестирование
Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	Практические занятия, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Практические занятия, тестирование
Оказывать первую помощь пострадавшим	Практические занятия, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
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 серьёзной угрозе национальной безопасности России	Тестирование
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	Тестирование
Основы военной службы и обороны государства	Тестирование
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения	Тестирование
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	Тестирование
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	Тестирование
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении	Тестирование

(оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	
Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Тестирование
Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Тестирование

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 10. Бухгалтерский учет в общественном питании
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 10. Бухгалтерский учет в общественном питании разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 10. Бухгалтерский учет в общественном питании

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании»: ознакомление студентов с основами бухгалтерского учета в общественном питании на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ бухгалтерского учета в общественном питании в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 10. Бухгалтерский учет в общественном питании является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 11. Товароведение продовольственных товаров.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области бухгалтерского учета в общественном питании на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по бухгалтерскому учету в общественном питании в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности
- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять бухгалтерские первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации питания;
- разрабатывать взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;
- вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации;

- порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
- требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;
- основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;
- порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
- номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.
- основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;
- виды бухгалтерских счетов;
- учет хозяйственных операций.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 6.6	Применять методы бухгалтерского учета хозяйственной деятельности с использованием информационных технологий

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде	ЛР 4

личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;
 консультации 2 часа;
 промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	82
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	72
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные работы	
практические работы	26
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала			
	Введение в бухгалтерский учет. Предмет и метод бухучета. Понятие бухгалтерского учета. Задачи и содержание бухучета. Объекты бухгалтерского учета. Основные принципы бухучета. Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета.	6	2	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Основные правила ведения бухгалтерской документации. Понятие о документах, их назначение и классификация. Реквизиты документтов. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Учетные регистры, их виды, формы, особенности оформления. Документооборот и его этапы, пути его совершенствования. Способы исправления ошибок в бухгалтерских документах и в учетных регистрах.	6	2	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Бухгалтерский баланс и система счетов бухучета. Понятие о бухгалтерском балансе, его назначения, строения, структура и содержание. Счета бухгалтерского учета, их назначения, строения, связь с балансом. Виды счетов: синтетические и аналитические, активные и пассивные. План счетов, его назначение и содержание. Порядок отражения хозяйственных операций на счетах, определения конечного сальдо.	6	2	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Двойная запись и корреспонденция счетов. Составление бухгалтерских проводок. Влияние хозяйственных операций на баланс. Четыре типа хозяйственных операций, их особенности.	6	2	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия			
	Заполнение и оформление первичных документов.	4	3	ОК 1-7,9

	Составление бухгалтерских проводок. Определение типа хозяйственных операций.	4	3	ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Составление рабочего плана счетов для предприятия общественного питания.	4	3	
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала			
	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов. Задача учета денежных средств. Порядок введения и оформления кассовых операций, сдачи выручки в банк. Инвентаризация денежных средств. Учет денежных средств на расчетном счете, порядок его открытия. Документальное оформление операций по расчетному счету. Виды безналичных расчетов и порядок их проведения.	6	2,3	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Учет сырья и готовой продукции. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление. Задачи учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов. Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи. Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах.	8	2	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления.	4	2	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Бухгалтерская отчетность. Значение бухгалтерской отчетности и требования к ней. Виды отчетности. Состав бухгалтерской отчетности и сроки ее предоставления.	4	2	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия			
	Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции	4	3	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Составление баланса предприятия.	6	3	
	Установление наценки	4	3	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы - поиск информации по теме «Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции», «Бухгалтерский баланс и система счетов бухучета», подготовка реферата (компьютерной презентации)	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.6 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			
	Консультации	2		
	Экзамен	6		
	Всего	82		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Комплект учебно-методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

Основные источники:

1. Богаченко В.М. Бухгалтерский учёт. Учебник для СПО. – Ростов-на-Дону.: Идат «Феникс», 2022г.

2. Петров А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. – м.: Издательство: Вузовский учебник, 2021г.

Дополнительные источники:

1. План счетов бухгалтерского учета с последними изменениями. Издание 19. 2021г.

2. Хахонова Н.Н. Бухгалтерский учет. Основы теории, тесты, задачи. Учебное пособие. 2020г.

3. Донченко Н.Б., Кириллова Н.А., Швеца В.М. Практикум по бухгалтерскому учету. 2018г.

4. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2019г.

Нормативно-правовые:

1. Нормативные правовые акты по бухгалтерскому учету.

2. Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации.

3. Положения по бухгалтерскому учету "Исправление ошибок в бухгалтерском учете и отчетности".

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Консультант бухгалтера.

2. Справочник бухгалтера.

3. Бухгалтерский учет и налоги.

Электронный ресурс колледжа инв.кн №2 с. 101 № 7715-7727

1.<https://new.znaniy.com/catalog/document?id=354614>

2.Klerk.Ru - в помощь бухгалтеру <http://www.klerk.ru/>

3.SALDO.ru - бухгалтерский сервер <http://www.saldo.ru/>

4.Бухгалтерия.ru - бухгалтерский учет и налогообложение <http://www.buhgalteria.ru>

5.<http://www.buh.ru/document-376>

- 6.<http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html>
- 7.<http://zakon.kuban.ru/private3/132/132-04.shtml>
- 8.<http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: Ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
Знания: Сущность и содержание бухгалтерского учета в организациях общественного питания.	оценка результатов практических заданий, самостоятельной работы студентов экспертное наблюдении при решении ситуационных задач - тестовый контроль; - устная проверка.
Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета.	- устная проверка - оценка результатов выполнения практических работ.
Виды бухгалтерских счетов.	- тестирование, - устная проверка.
Учет сырья и готовой продукции.	- письменная проверка, решение производственных задач - тестовый контроль

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 11. Товароведение продовольственных товаров
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 11. Товароведение продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11. Товароведение продовольственных товаров

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»: ознакомление студентов с основами товароведения продовольственных товаров на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ товароведения продовольственных товаров в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 11. Товароведение продовольственных товаров является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 10. Бухгалтерский учет в общественном питании.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются: формирование у обучающихся совокупности теоретических знаний и практических навыков по вопросам классификации, ассортимента, стандартизации продовольственных товаров, их полезных свойств, оптимальных условий хранения, а также навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Задачи:

- изучение природы, свойств товаров, рассматривающих их как предметы потребления;
- изучение классификации, ассортимента, показателей качества пищевых продуктов, их кулинарного назначения;
- изучение тех свойств продуктов, которые определяют их полезность, т.е. физические, химические, биологические, а также условия хранения этих продовольственных товаров с целью максимального сохранения их свойств;
- ознакомление с органолептическими методами оценки качества товаров и приобретение навыков их применения в практической деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- распознавать продовольственные товары по внешним отличительным признакам;
- распознавать ассортимент;
- проводить органолептическую оценку качества продовольственных товаров;
- диагностировать дефекты продовольственных товаров;
- работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- Товароведную характеристику продовольственных товаров;
- Оценку качества продовольственных товаров;
- Факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество продовольственных товаров;
- Виды упаковки, маркировки и требования, предъявляемые к ним;
- Условия и сроки хранения продовольственных товаров.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 6.7	Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часов;

самостоятельной работы обучающегося - часа;

консультации 4 часа;

промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	62
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	
практические работы	22
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала	4		
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. История развития науки товароведение.		1,2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4		
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Энергетическая ценность пищевых продуктов			
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Классификация продовольственных товаров.			
	Качество и безопасность продовольственных товаров.			
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4+4		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		2	
	Практические занятия			
	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества	4	3	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	по стандарту.			
Тема 3	Содержание учебного материала	4+2		
Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Условия и сроки хранения зерновых товаров			
	Практические занятия			
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2		
Тема 4.	Содержание учебного материала	4		
Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Условия и сроки хранения молочных товаров		2	
	Практические занятия			
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 5	Содержание учебного материала	4		
Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			
	Практические занятия			
	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	4	3	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 6.	Содержание учебного материала	4		
Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов			

	Практические занятия			
	Органолептическая оценка качества мяса Органолептическая оценка качества мясных продуктов	4	3	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		2,3	
	Практические занятия			
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	4	3	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		2	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Условия и сроки хранения		2	
	Практические занятия			
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	3	ОК 1-7,9 ПК 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Консультации	4	3	
	Экзамен	6	3	
	Всего:	72		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета Товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Комплект учебно-методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Куликова Н. Р., Новопавловская В. П., Носова Н. С. Основы товароведения: учебное пособие для СПО. – М.: АЛЬФА-М, 2022

2. Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Добровольский В.Ф. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник для СПО. – М.:ИНФРА-М, 2022 г.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

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

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

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

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

5. 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/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

7. 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/

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и

Дополнительные источники

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
4. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
8. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
9. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Интернет- ресурсы

1. <https://new.znaniy.com/catalog/document?id=216090>
2. <https://new.znaniy.com/catalog/document?id=348471>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права

одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов практических занятий Промежуточная аттестация в форме экзамена -письменных/ устных ответов, -тестирования.
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 12. Эстетика и дизайн оформления кондитерских изделий
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 12. Эстетика и дизайн оформления кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 12. Эстетика и дизайн оформления кондитерских изделий

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Эстетика и дизайн оформления кондитерских изделий»: ознакомление студентов с основами эстетики и дизайна оформления кондитерских изделий на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ эстетики и дизайна оформления кондитерских изделий в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 12. Эстетика и дизайн оформления кондитерских изделий является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 04. Организация обслуживания, ОП 16. Основы карьерного моделирования.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области эстетики и дизайна оформления кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по эстетике и дизайну оформления кондитерских изделий в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться нормативной и специальной литературой;
- Разрабатывать новые виды оформления;
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- Проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- Основные приемы изготовления украшений;
- Простейшие примеры декоративной вырезки;
- Основы карвинга;
- Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;

- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 5.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
ПК 7.2	Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов разнообразного ассортимента

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	
практические работы	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Эстетика и дизайн оформления кондитерских изделий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические основы эстетики и дизайна оформления кондитерских изделий				
Тема 1.1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Основы эстетики.	Содержание учебного материала	2		
	Предмет, цели и задачи дисциплины. Основы эстетики. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 2. Основы рисования и лепки				
Тема 2.1 Техника рисунка орнамента	Содержание учебного материала	2		
	Рисование: определение, цели, задачи, значение.		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №1 Упражнения по технике начертания различных линий.	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.2 Основы лепки	Содержание учебного материала	2		
	Лепка: определение, содержание, задачи, объекты. Последовательность и техника лепки с натуры цветов, фруктов и овощей, животных и птиц		2,3	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №2 Упражнения по технике лепки с натуры	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 3. Изготовление элементов художественного декора				
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2		

Отделочные полуфабрикаты из различных видов крема	Технологический процесс приготовления украшений из масляного, белкового кремов, сливок, мусса, суфле.			
	Практическое занятие №3 Отработка навыков работы с кондитерским мешком, корнетиком, гребенкой (по приготовлению украшений из масляного, белкового кремов, сливок, мусса, суфле)	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.2. Желе. Гель. Украшения из свежих цветов, ягод, фруктов, шоколада	Содержание учебного материала	2		
	Украшения из свежих цветов, ягод, фруктов, желе, гелей Технологический процесс приготовления украшений из шоколада		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №4 Приготовление украшений из свежих цветов, ягод, фруктов, шоколада, желе, гелей	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.3. Украшения из мастики, сахарной пасты, марципана	Содержание учебного материала	2		
	Технологический процесс приготовления мастики и украшений из нее		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №5 Изготовление украшений из мастики	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.4. Украшения из глазури, беже и различных видов теста	Содержание учебного материала	2		
	Технологический процесс приготовления глазури и украшений из нее		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №6 Глазирование и украшение поверхности изделий глазурью	2	3	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.6. Бинекс. Жидкие украшения. Посыпки	Содержание учебного материала	2		
	Бинекс. Жидкие украшения. Посыпки		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 4. Декоративное оформление десертов и кондитерских изделий				
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	2		

Оформление Десертов	Эстетические требования к оформлению десертов. Использование средств и приемов композиции к их оформлению		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 4.2. Оформление пирожных	Содержание учебного материала	2		
	Элементы формирующие эстетические свойства пирожных. Последовательность и техника выполнения операций при оформлении различных пирожных Компоновка элементов отделки пирожных различных размеров и форм Оценка качества готовых пирожных		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 4.3 Оформление тортов	Содержание учебного материала	2		
	Эстетические требования к оформлению тортов. Последовательность и техника выполнения операций при оформлении различных тортов Компоновка элементов отделки тортов различных размеров и форм Оценка качества готовых тортов		2	ОК 1-5, 7,9 ПК 5.7, 7.2 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Дифференцированный зачет	2		
	Всего:	36		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся 25 мест;

раздаточного-дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

Основные источники:

1. Шембель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учеб. для проф. учеб. заведений. – 5-е изд. – М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Костерин Н. П. Учебное рисование. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2021 – 240с.

2. Яблонский В. А. Преподавание предметов «Рисунок» и «Основы композиции». – 3-е изд. – М.: Высш. шк., 2019 – 78с.

3. Кулебакин Г. И. Рисунок и основы композиции. Учеб. для средн. проф.-техн. училищ. – 2-е изд. – М.: Высш. шк., 2019 – 127с.

4. Ресторанные ведомости: ежемесячное информационно- аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

5. Общественное питание: ежемесячное информационно- аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

Интернет-ресурсы:

1 Вестник индустрии питания [Электронный ресурс], Режим доступа: www.pitportal.ru

2 Кулинарные рецепты [Электронный ресурс], Режим доступа: www.kuking.net

3 Официальный сайт федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс], Режим доступа: www.frio.ru

4 Журнал Гастроном [Электронный ресурс], Режим доступа: www.gastronom.ru

5 Сайт компании «Креатив – шеф» [Электронный ресурс], Режим доступа: www.creative-chef.ru

6 Бесплатные онлайн-уроки Художник Online [Электронный ресурс], Режим доступа: www.hudozhnik.online

7 Уроки рисования. Изобразительное искусство, учебники, советы, секреты, помощь [Электронный ресурс], Режим доступа: www.draw.demiart.ru

8 Уроки лепки из кондитерской мастики для украшения тортов: бесплатные видео для начинающих [Электронный ресурс], Режим доступа: www.vse-kursy.com

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Уметь: Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Проявлять свою творческую индивидуальность	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов практических занятий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета а в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; Температурный режим правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий

и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления оформления и декорировании блюд и кондитерских изделий.	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 13. Основы предпринимательской деятельности
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 13. Основы предпринимательской деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 13. Основы предпринимательской деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»: ознакомление студентов с основами предпринимательской деятельности на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ предпринимательской деятельности в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 13. Основы предпринимательской деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП 14. Основы финансовой грамотности.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области предпринимательской деятельности на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по предпринимательской деятельности в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;

- выбирать организационно - правовую форму предпринимательской деятельности;
- применять различные методы исследования рынка;
- принимать управленческие решения;
- собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;
- делать экономические расчёты;
- осуществлять планирование производственной деятельности;
- разрабатывать бизнес-план.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;

- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- состояние экономики и предпринимательства в Белгородской области;
- потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;
- технологии разработки бизнес-плана.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 6.6	Применять методы бухгалтерского учета хозяйственной деятельности с использованием информационных технологий
ПК 6.7	Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	

Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	32
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	
практические работы	8
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация предпринимательской деятельности		12		
Тема 1.1. Общая характеристика предпринимательства	Содержание учебного материала	1		
	Введение. Понятие и сущность предпринимательства Функции и условия предпринимательской деятельности. История предпринимательства в России. Этапы становления предприятия.		1,2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.2. Виды предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	1		
	Производственное предпринимательство в сфере индустрии питания. Посредническая предпринимательская деятельность. Предпринимательство в финансовой сфере.		1	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №1 «Виды предпринимательской деятельности».	2	3	
Тема 1.3. Субъекты предпринимательства. Организационно – правовые формы предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2		
	Физические лица – субъекты предпринимательства. Юридические лица – субъекты предпринимательства Хозяйственные товарищества. Производственный кооператив Общество с ограниченной ответственностью Акционерное общество Государственные и муниципальные унитарные предприятия		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №2 «Организационно – правовые формы предпринимательской деятельности» Практическое занятие №3 «Характеристика и отличительные черты форм предпринимательской деятельности»	4	3	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.4. Малое предпринимательство	Содержание учебного материала	2		
	Сущность и критерии определения субъектов малого предпринимательства Преимущества и недостатки малого предпринимательства		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-

	Роль малого предпринимательства в экономике			20, 23
Раздел 2. Правовые основы предпринимательской деятельности		2		
Тема 2.1. Культура предпринимательства	Содержание учебного материала	1		
	Сущность культуры предпринимательства. Культура предпринимательских организаций Предпринимательская этика и этикет		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.2. Предпринимательская тайна	Содержание учебного материала	1		
	Сущность предпринимательской тайны. Коммерческая тайна. Формирование сведений, составляющих предпринимательскую тайну. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны.		1,2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 3. Предпринимательская деятельность в системе рыночных отношений		16		
Тема 3.1. Бизнес-планирование в деятельности предпринимателей	Содержание учебного материала	2		
	Общие положения. Общая характеристика организации (резюме). Характеристика товаров (услуг). Рынок сбыта товаров (услуг). Конкуренция на рынках сбыта. План маркетинга. План производства. Организационный план. Риски в деятельности организации. Финансовый план. Приложение к бизнес – плану. Причины обособления функций менеджмента и предпринимательства.		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №4. «Составление бизнес – плана»	2	3	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.2. Менеджмент. Маркетинг.	Содержание учебного материала	2		
	Понятие и функции менеджмента. Понятие и функции маркетинга. Причины обособления функций менеджера и предпринимателя. Стратегии повышения конкурентоспособности.		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.3. Реклама	Содержание учебного материала	1		
	Понятие, виды рекламы. Субъект рекламных отношений. Требования, предъявляемые к рекламе.		1,2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.4. Личность предпринимателя	Содержание учебного материала	1		
	Характеристика деловых качеств предпринимателя		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-

				20, 23
Тема 3.5. Предпринимательский риск.	Содержание учебного материала	1		
	Сущность и классификация предпринимательских рисков. Управление предпринимательскими рисками.		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.6. Прекращение предпринимательских организаций	Содержание учебного материала	1		
	Формы ликвидации предпринимательских организаций. Реорганизация предпринимательских организаций. Несостоятельность (банкротство организации). Механизм оформления банкротства		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.7. Создание собственного дела. Лицензия.	Содержание учебного материала	2		
	Условия и принципы, этапы создания собственного дела. Государственная регистрация организаций. Понятие лицензии, правовые основы лицензирования. Получение, переоформление, приостановление лицензии.		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.8. Система налогообложения организаций и индивидуальных предпринимателей	Содержание учебного материала	2		
	Ознакомление с работой органа налоговой инспекции. Порядок заполнения и сдачи налоговой декларации		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.9. Имущественные, финансово – кредитные, кадровые ресурсы для малого предпринимательства	Содержание учебного материала	2		
	Собственность. Приватизация. Финансирование предпринимательства. Программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства. Виды и формы кредитования малого предпринимательства		2	ОК 3-5, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Консультации	2		
	Дифференцированный зачет	2	3	
	Всего:	32		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технические средства обучения: компьютер; средства аудио визуализации.

Комплект учебно-методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Е.Ф. Чеберко, Основы предпринимательской деятельности, М. Юрийт, 2023
 2. Баранова Н.М. Бизнес – планирование. Учебное пособие. -Барнаул: 2020.
 3. Гражданский кодекс Российской Федерации
 4. Косинова В.Ф., Дедаева И.Б. Формирование профессиональной готовности студентов к предпринимательской деятельности. Методическое пособие. - Барнаул, 2020.
 5. Налоговый кодекс Российской Федерации
 6. Трудовой кодекс Российской Федерации
 7. Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ).
 8. Федеральный закон от 8 августа. 2001 г. № 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей " (в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N 76-ФЗ, от 8 декабря 2003 г. N 169-ФЗ от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 1318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ)
 9. Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ "О производственных кооперативах" (к изменениям от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г.)
- Дополнительные источники:
1. Баринов В.А. Бизнес-планирование . Учебное пособие. - М.: Форум . ИНФРА-М . 2020
 2. Барроу К. и др. Бизнес-планирование: полное руководство / Пер. с англ. М. Веселковой. - М.: ФАИР-ПРЕСС, 2003
 - 3 Горфинкель В.Я., Поляк Г.Б., Нваидар В.А. . Учебник. -М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2009
 4. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие / Под ред. А . С. Пелиха, - М.. Издательский центр «МарТ», 2003
 5. Предпринимательство / Под ред. В.Я . Горфинкеля-М. : ЮНИТИ. 2000

Интернет-ресурсы:

1. Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета. Режим доступа: <http://www.registriruisam.ru/index.html>
2. Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс Режим доступа: <http://do.rksi.ru/librarv/courses/osnpred/book.dbk>
3. Мельников М.М. Основы бизнеса - как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей Режим доступа: <http://www.petrograd.biz/business manual/business 13.php>

4. Свой бизнес/электронный журнал. Режим доступа: <http://www.mybiz.ru/>

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГТПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения: - ориентироваться в общих вопросах предпринимательской деятельности; - применять экономические и правовые знания в конкретных ситуациях; - составлять и заполнять документацию, необходимую в ходе осуществления предпринимательской деятельности	тестирование Практическое занятие тестирование домашняя работа
знания: - особенностей этапов планирования, организации, мотивации и контроля предпринимательской деятельности; - организационно - правовых форм организаций; - основных положений законодательства, регулирующих трудовые отношения;	Практическое занятие, тестирование тестирование, индивидуальное задание-проект Дифференцированный зачет

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14. Основы финансовой грамотности

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 14. Основы финансовой грамотности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____

_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14. Основы финансовой грамотности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: ознакомление студентов с основами финансовой грамотности на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ финансовой грамотности в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 14. Основы финансовой грамотности является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП 10. Бухгалтерский учет в общественном питании.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами.

Задачи дисциплины:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- формирование знания о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Личностные результаты изучения курса:

- сформированность у выпускника гражданской позиции 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;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности, к саморазвитию и личностному самоопределению, к образованию, в том числе самообразованию на протяжении всей жизни;
- выявление и мотивация к раскрытию лидерских и предпринимательских качеств;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
- мотивация к труду, умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения

по финансовым проблемам, стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;

- осознание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства.

- выявление и мотивация к раскрытию лидерских и предпринимательских качеств;

- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

- мотивация к труду, умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по финансовым проблемам, стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;

- осознание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства

Профессиональные результаты изучения курса

- умение самостоятельно планировать пути достижения личных финансовых целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения финансовых задач;

- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- формирование навыков принятия решений на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования

будущих доходов и расходов личного бюджета, навыков самоанализа и самоменеджмента;

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы на примере материалов данного курса;

- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения задач данного курса.

Коммуникативные действия:

- осуществление деловой коммуникации как со сверстниками, так и со взрослыми (внутри образовательной организации, а также за ее пределами), подбор партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией;

- координация и выполнение работы в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;

- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;

- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;

- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических

действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;

- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;

- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;

- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;

- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;

- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.

- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;

- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.

- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.

- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- экономические явления и процессы общественной жизни.

- структуру семейного бюджета и экономику семьи.

- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.

- расчетно-кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.

- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.

- виды ценных бумаг.

- сферы применения различных форм денег.

- основные элементы банковской системы.

- виды платежных средств.

- страхование и его виды.

- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).

- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.

- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания

	по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 6.6	Применять методы бухгалтерского учета хозяйственной деятельности с использованием информационных технологий
ПК 6.7	Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	32
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	
практические работы	6
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. Личное финансовое планирование	Содержание учебного материала	2	1,2	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Человеческий капитал, деньги, финансы, финансовые цели, финансовое планирование, горизонт планирования, активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы, личный бюджет, семейный бюджет, дефицит, профицит, баланс			
	Практическое занятие №1 «Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса. Составление личного финансового плана (краткосрочного, долгосрочного) на основе анализа баланса личного (семейного) бюджета, анализ и коррекция личного финансового плана. Мини-проекты. Планирование сбережений как одного из способов достижения финансовых целей. Опрос»	2	3	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2. Депозит	Содержание учебного материала	2	2	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Понятие сбережения, инфляция, индекс потребительских цен как способ измерения инфляции, банк, банковский счет, вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту, депозитный договор, простой процентный рост, процентный рост с капитализацией, банковская карта (дебетовая, кредитная), банкомат, заемщик, финансовые риски, ликвидность.			
	Практическое занятие №2 «Условия депозитного договора»	2	3	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3. Кредит	Содержание учебного материала	4	2	

	Понятие банковский кредит, заемщик, виды кредита, принципы кредитования (платность, срочность, возвратность), банковская карта (дебетовая, кредитная), номинальная процентная ставка по кредиту, полная стоимость кредита (ПСК), виды кредитов по целевому назначению (потребительский кредит, ипотечный кредит), схемы погашения кредитов (дифференцированные и аннуитетные платежи), финансовые риски заемщика, защита прав заемщика, микро финансовые организации, кредитная история, коллекторы, бюро кредитных историй, минимальный платеж по кредиту.			ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 4. Расчётно-кассовые операции	Содержание учебного материала	2	2	
	Понятие-банковская ячейка, денежные переводы, валютно-обменные операции, банковские карты (дебетовые, кредитные, дебетовые с овердрафтом), риски при пользовании банкоматом, риски при использовании интернет-банкинга, электронные деньги.			ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 5 Страхование	Содержание учебного материала	2	2	
	Понятие страховые риски, страхование, страховщик, страхователь, выгодоприобретатель, страховой агент, страховой брокер, виды страхования для физических лиц (страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности), договор страхования, страховая ответственность, страховой случай, страховой полис, страховая премия, страховой взнос, страховые продукты.			ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 6. Инвестиции	Содержание учебного материала	2	2	
	Понятие инвестиции, инфляция, реальные и финансовые активы как инвестиционные инструменты, ценные бумаги (акции, облигации), инвестиционный портфель, ликвидность, соотношение риска и доходности финансовых инструментов, диверсификация как инструмент управления рисками, ценные бумаги (акции, облигации, векселя) и их доходность, валютная и фондовая биржи, ПИФы как способ инвестирования для физических лиц.			ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 7. Пенсии	Содержание учебного материала Понятие и значение пенсии, государственная пенсионная система в РФ, Пенсионный фонд РФ и его функции, негосударственные пенсионные фонды, трудовая и социальная пенсия, корпоративная пенсия, инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений.	2	2	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическое занятие №3 «Пенсии и техника расчета»	2	3	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20,

				23
Тема 8. Налоги	Содержание учебного материала	4	2	
	Налоговый кодекс РФ, налоги, виды налогов, субъект, предмет и объект налогообложения, ставка налога, сумма налога, системы налогообложения (пропорциональная, прогрессивная, регрессивная), налоговые льготы, порядок уплаты налога, налоговая декларация, налоговые вычеты.			ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 9. Признаки финансовых пирамид и защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала	2	2,3	
	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества: в кредитных организациях, в Интернете, по телефону, при операциях с наличными.			ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 10. Создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала Понятие бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист.	2	3	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Дифференцированный зачет	2	3	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Всего:		32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы финансовой грамотности

Оборудование учебного кабинета:

Видеофильмы:

-Как составить личный финансовый план;

- Вклады;

- Депозиты;

- Кредиты;

- Инвестиции;

- Налоги.

Технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Налоговый кодекс Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ)
5. Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-фз "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей"(в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N 76-ФЗ, от 8 декабря 2003 г. N 169-ФЗ от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ)
6. Чумаченко В.В. Основы финансовой грамотности. Учебное пособие.-М.: Просвещение,2022
7. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник. – М.: АКАДЕМИЯ, 2021

Дополнительные источники:

1. Экономика фирмы: учеб.пособие / под ред. проф. А.Н. Ряховской. - М.: Магистр; ИНФРА М, 2021. - 511с.
2. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие / Под ред. А. С Пелиха, - М.: Издательский центр «МарТ», 2021
3. Ремонтова Т.И., Широкова Л.П. Как составить бизнес-план. Методическое пособие. – Пенза: ИПК и ПРО, 20068. Лапуста М.Г. Предпринимательство: Учебн. Пособие.2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2019
4. Лапуста М.Г., Мазурина Т.Ю. Предпринимательство: Учебн. Пособие. – М.: РИОР, 2019
5. Лапуста М.Г., Старостин Ю..Л. Малое предпринимательство», 2-е изд. М.: ИНФРА-М, 2019
6. Предпринимательство: учебник для вузов/ Под ред. Проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Г.Б. Поляка, проф. В.А. Швандра. – 4-е изд, перераб.и доп. – М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2019

7. Экономика организации (предприятия): учебник для ср. спец. учеб. заведений.-2-е изд., с изм./Н.А. Сафронов. -М.: Магистр: 011. - 255с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Социальные и экономические права в России
<http://www.seprava.ru>
2. Основы экономики: вводный курс
<http://be.economicus.ru>
3. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер
<http://www.opes.ru>
4. Правовой сайт: <http://www.consultantplus.ru>
4. <http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е. М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс.
5. http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php Мельников М. М. Основы бизнеса - как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей.
6. <http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.
7. <http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с Ф3-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.
8. Консультант-плюс: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=home>.
9. Гарант: <http://www.garant.ru>.

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
В результате освоения учебной дисциплины Основы финансовой грамотности обучающийся должен уметь: - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; -применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; -сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; -использовать банковские карты, электронные деньги; В результате освоения учебной дисциплины Основы финансовой грамотности обучающийся должен знать - структуру семейного бюджета и	<i>Оценка выполнения практических работ</i> <i>Оценка результатов тестирования.</i> <i>Мониторинг развития личностных профессиональных качеств обучающихся</i> <i>Оценка текущих фронтальных и индивидуальных опросов по теоретическому материалу, тестирования</i> <i>Оценка дифференцированного зачета</i>

- экономические явления и процессы общественной жизни. -структуру семейного бюджета экономику семьи. -депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане. - расчетно-кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания - дистанционного банковского обслуживания - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. -виды ценных бумаг. -сферы применения различных форм денег. -основные элементы банковской системы. -виды платежных средств. -страхование и его виды. -налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.	<i>Оценка результатов тестирования.</i> <i>Мониторинг развития личностных профессиональных качеств обучающихся</i> <i>Оценка текущих фронтальных и индивидуальных опросов по теоретическому материалу, тестирования</i>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 15. Основы бережливого производства

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 15. Основы бережливого производства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни

Протокол № _____ от _____

_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 15. Основы бережливого производства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена, ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области бережливого производства
- подготовка студентов к применению знаний по основам бережливого производства в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- содержание и формы бережливого производства;
- основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;
- основные виды потерь, их источники и способы их устранения
- принципы, методы и инструменты бережливого производства;
- различные виды статистических методов контроля, систему 5С, метод Красных ярлыков.
- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;
- алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;
- подходы к обеспечению качества продукции и услуг;
- объекты и субъекты качества, виды объектов качества, требования и градации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования промышленности Российской Федерации;
- планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;
- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;
- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь

В результате освоения дисциплины обучающийся **иметь практический опыт**:

- практический опыт реализации на промышленных предприятиях принципов и инструментов бережливого производства.

- опыт сбора первичной информации и проведения анализа с использованием статистических методов контроля.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ПК 1.5	Осуществлять подготовку полуфабрикатов, подлежащих длительному хранению
ПК 6.7	Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров
ПК 7.5	Выбирать правильный метод обработки ингредиентов

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими	ЛР 18

людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;

консультации 2 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	30
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	
практические работы	4
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бережливого производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональн ых компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия					
Тема 1.1 Введение в философию и методологию бережливого производства	Содержание учебного материала		2		
	1	Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества. ГОСТ Р ИСО 56020-2014 Бережливое производство. Положения и словарь. Принципы и концепция системы БП. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании. Идеи разделения труда (Ф. Тейлор) и конвейерной сборки (Г. Форд)	2	3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.5, 6.7, 7.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.2 Основные понятия и терминология	Содержание учебного материала		2		
	1	Основные понятия бережливого производства: андон, джидока, «точно вовремя», кайдзен, выталкивающее и вытягивающее производство, муда. Идеалы бережливого производства.	2	3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.5, 6.7, 7.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками					
Тема 2.1 Принципы бережливого производства	Содержание учебного материала		6		
	1	Принципы бережливого производства Взаимоотношение Заказчик – Поставщик	2	2	ОК 1-5,7,9 ПК 1.5, 6.7, 7.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Люди – самый ценный актив компании Кайдзен – непрерывное усовершенствование	2	3	
	3	Решение вопросов на производственной площадке Все внимание на «Гемба»	2	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Физическая и психологическая безопасность. Мгновенная реакция поставщика. Минимальные затраты			

Тема 2.2 Понятие «муда» (потери)	Содержание учебного материала		2		
	1	Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством	2	3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.5, 6.7, 7.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.3 Инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала		16		
	1	Решение проблем. Производственный анализ.	2	2	ОК 1-5,7,9 ПК 1.5, 6.7, 7.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2	Стандартизированная работа. Хронометраж. Расчет численности основного производственного персонала (ОПР).	2	3	
	3	Управление потоком создания ценности. Хейджунка – выравнивание производства.	2	3	
	4	Тянущая система "Канбан". Возвратный канбан. Сигнальный канбан	2	3	
	5	Быстрая переналадка SMED TPM - всеобщее обслуживание оборудования.	2	3	
	6	Система 5С.	2	2	
		Практическое занятие №1 Методология решения проблем. Метод "Пять "почему?" - одно "как?" для выяснения коренной причины проблемы.	2	3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.5, 6.7, 7.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
		Практическое занятие №2 Понятие «Система 5С». Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте – Стандартизируй – Совершенствуй.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам); Понятия "проблема", "контрмера", "коренная причина проблемы". Листы и доски производственного анализа как инструменты информирования о проблемах. Эффективность своевременного решения проблем.			
		Консультации	2		
		Дифференцированный зачет	2	3	ОК 1-5,7,9 ПК 1.5, 6.7, 7.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Всего:		32		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Комплект учебно-методической документации.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

Основные источники:

1. Давыдова Н.С. Путь бережливой личности – Москва, 2020

2. Прошлецова А.В., Борискова О.М. По бережливому пути... / А. В. Прошлецова, О. М. Борискова. – Кемеровский муниципальный район, 2020. – 61 с.

Дополнительные источники:

1. Авдеенко Н.О., Береславская Н.С. Бережливое производство. Основы: учеб. пособие: - М.: Маркет ДС, 2018. – 188 с.

2. Авдеенко, Н.О. Бережливое производство. Основы: тетрадь-практикум / Н.О. Авдеенко, Н.С. Береславская. – М.: Маркет ДС, 2018 – 86 с.

3. Андерсон, Д. Канбан. Альтернативный путь в Agile / Д. Андерсон. – Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2017. – 286 с.

4. Андреева, О. А. Учебное пособие по кайдзен для директоров школ, детских садов и центров компетенций / О. А. Андреева, Е. А. Волошина, Л. В. Верменникова. – Усть-Лабинский район. Фонд Олега Дерипаска «Вольное дело». Краснодар, 2015. – 75 с.

5. Бережливая школа. Применение методов бережливого производства в общеобразовательном учреждении / Учебно-методическое пособие. Авт.-сост. А.Г. Чернов / Ред. серии О. Бараева. — Нижний Новгород: АО «Опытное Конструкторское Бюро Машиностроения им. И.И. Африкантова, 2019. — 106 с.

6. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / М. Вейдер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 125 с.

7. Вумек Д., Джонс Д. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании. - М.: Альпина Бизнес Букс, 2009. – 473 с.

8. Гастев, А. К. Как надо работать. Практическое введение в науку организации труда / А.К. Гастев. Москва: Либроком, 2011. - 480 с.

9. Голдратт, Э. Кокс Д. Цель. Процесс непрерывного совершенствования / Э. Гольдратт, Д. Кокс. Москва: Альпина Паблишер, 2014. - 439 с.

10. Голдратт, Э. Критическая цепь / М. Гольдратт. Москва: Альпина Паблишер, 2014. - 247 с.

11. Давыдова Н.С. Бережливое производство: монография. Ижевск, Издательство Института экономики и управления, ГОУВПО «УдГУ», 2012. – 138 с.

12. Давыдова, Н.С. Бережливое производство как философия жизни. В мыслях и

притчах. / Н.С. Давыдова. Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero, 2019. – 15 с.

13. Детмер, У. Теория ограничений Голдратта. Системный подход к непрерывному совершенствованию / У. Детмер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 256 с.

14. Джордж М. Бережливое производство + шесть сигм в сфере услуг. Как скорость бережливого производства и качество шести сигм помогают совершенствованию бизнеса / М. Джордж. Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2017. – 467 с.

15. Дон Т. Бережливый офис. Устранение потерь времени и денег / Т. Дон. – Москва: Альпина Паблишер, 2018. – 503 с.

16. Имаи, М. Гемба кайдзен. Путь к снижению затрат и повышению качества / М. Имаи. – Москва: Альпина Паблишер, 2015. – 424 с.

17. Имаи, М. Кайдзен. Ключ к успеху японских компаний / М. Имаи. – Москва: Альпина Паблишер, 2016. – 274 с.

18. Кокс Д. Новая цель. Как объединить бережливое производство, шесть сигм и теорию ограничений / Джефф Кокс, Ди Джейкоб, Сьюзан Бергланд; пер. с англ. П. Миронова. – Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2013. – 434 с.

19. Левинсон У., Рерик Р. Бережливое производство. Синергетический подход к сокращению потерь, издательство. / Стандарты и качество, 2007 г.

20. Лайкер Д. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Д.К. Лайкер. Москва: Альпина Паблишер, 2012. – 204 с.

21. Лайкер Д., Морган Д. Система разработки продукции в Toyota / Д. Лайкер, М. Хосеус. Москва: Альпина Паблишер, 2007. – 443 с.

22. Лайкер, Д., Хосеус, М. Корпоративная культура Toyota: Уроки для других компаний / Д. Лайкер, М. Хосеус. Москва: Альпина Паблишер, 2011. – 343 с.

23. Маурер, Р. Шаг за шагом к достижению цели: Метод кайдзен. / Р. Маурер. – Москва : Альпина Паблишер, 2014. – 122 с.

24. Монден Я. Система менеджмента Тойоты / Пер. с англ. М.: Институт комплексных стратегических исследований, 2007.

25. Оно Т. Производственная система Тойоты: уходя от массового производства. / Т. Оно. – Москва: Издательство ИКСИ, 2012. – 194 с.

26. Ротер, М., Шук Д. Учитесь видеть бизнес-процессы. Практика построения карт потоков создания ценности / М. Ротер, Д. Шук. – Москва: Альпина Паблишер, 2015. – 136 с.

27. Семенычев Ф.А. Стандартизированная работа. Метод построения идеального бизнеса - Москва: 2014.

28. Тайити Оно. Производственная система Тойоты. Уходя от массового производства / Институт комплексных стратегических исследований, 2008 г.

29. Фабрицио, Т., Теппинг Д. 5S для офиса. Как организовать эффективное рабочее место / Т. Фабрицио, Д. Тэппинг. - М.: Институт комплексных стратегических исследований, 2012. - 224 с.

30. Фаллер, К. П., Овчинников, С. А. Бережливое производство и НОТ. Руководство по системному внедрению / К.П. Фаллер, С.А. Овчинников, 2018. - 56 с.

31. Хоббс, Д. Внедрение бережливого производства. Практическое руководство по оптимизации бизнеса / Д. Хоббс. - Москва: Гревцов Паблишер, 2015. - 352 с.

32. Штайн Э. Философия Lean. Бережливое производство на работе и дома /Э. Штайн. - Москва: Альпина Паблишер, 2017. - 256 с.

Нормативно-правовые:

1. ГОСТ Р 56407-2015 Бережливое производство. Основные методы и инструменты. URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200120649>. - Текст : электронный.

2. ГОСТ Р 56906-2016 Бережливое производство. Организация рабочего пространства (5S). URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200133736>. - Текст : электронный.

3. ГОСТ Р 56907-2016 Бережливое производство. Визуализация. URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200133737>. - Текст : электронный.
4. ГОСТ Р 56908-2016 Бережливое производство. Стандартизация работы. URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200133738>. - Текст : электронный.
5. ГОСТ Р 57523-2017 Бережливое производство. Руководство по системе подготовки персонала. URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200146134>. - Текст: электронный.
6. ГОСТ Р 57524-2017 Бережливое производство. Поток создания ценности. URL: https://allgosts.ru/03/120/gost_r_57524-2017. - Текст: электронный.
7. ГОСТ Р 56020-2014 Бережливое производство. Основные положения и словарь. URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200110957>. - Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

1. Картирование процессов на производстве и в офисе / Производственная система Росатом. URL: <http://www.ps-rosatom.ru/files/kartirovanie.pdf>. - Текст: электронный.
2. Антонова, И.И. Бережливое производство: системный подход к его внедрению на предприятиях Республики Татарстан / И.И. Антонова; науч. ред. В.А. Смирнов ; Институт экономики, управления и права (г. Казань). – Казань: Познание, 2013. – 176 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257764> (дата обращения: 20.03.2020).
3. Канбан и «точно вовремя» на Toyota: менеджмент начинается на рабочем месте / науч. ред. Ю. Адлер ; ред. Н. Величенко ; пер. Е. Пестерева. – 3-е изд. – Москва : Альпина Паблишер, 2016. – 214 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=279471> (дата обращения: 20.03.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9614-5337-9. – Текст: электронный
4. Лайкер, Д. Лидерство на всех уровнях бережливого производства / Д. Лайкер, Й. Трахилис; ред. С. Турко; пер. с англ. Ю. Семенихиной. – Москва: Альпина Паблишер, 2018. – 335 с. : схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495616> (дата обращения: 20.03.2020). – ISBN 978-5-9614-6858-8. – Текст: электронный.
5. Методические рекомендации «Открытие проектов по улучшениям» / Производственная система Рос-атом. URL: https://mzur.ru/upload2/project_metod.pdf. - Текст: электронный.
6. Методические рекомендации «Картирование и оптимизация потока создания ценности при разработке продукции» / Производственная система Рос-атом. URL: <http://www.ps-rosatom.ru/files/MR014-2013.pdf>. - Текст : электронный.
7. Раджу, Н. Бережливые инновации: технологии умных затрат : / Н. Раджу, Д. Прабху. – Москва: Олимп-Бизнес, 2017. – 416 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494951> (дата обращения: 20.03.2020). – ISBN 978-5-9909050-6-1. – Текст: электронный.

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:
Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметные результаты изучения учебной дисциплины	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
– сформированность представлений о роли бережливого производства в современной научной картине мира; понимание роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; – владение основополагающими понятиями бережливого производства, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование терминологией; – владение основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений; – сформированность умений решать задачи в области бережливого производства; – сформированность умений применять полученные знания для выявления потерь в производственном процессе.	-тестирование - устный опрос - самостоятельные работы - практические работы -индивидуальное сообщение - доклад - дифференцированный зачет

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 16. Основы карьерного моделирования

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 16. Основы карьерного моделирования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа жизни
Протокол № _____ от _____
_____/Королёва Е. А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 16. Основы карьерного моделирования

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы карьерного моделирования»: ознакомление студентов с основами карьерного моделирования на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ карьерного моделирования в последующей практической деятельности в качестве специалиста Поварского и кондитерского дела.

Дисциплина ОП 16. Основы карьерного моделирования является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП 13. Основы предпринимательской деятельности.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

владеть опытом практической деятельности:

применения профессиональных стандартов для описания образа рабочего соответствующей квалификации по осваиваемой специальности Поварское и кондитерское дело;

анализа и сопряжения, зафиксированных во ФГОС СПО требований к выпускнику и требований к квалификации, зафиксированным в ПС (на примере осваиваемой профессии Повар);

уметь:

оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать ее при проектировании индивидуального плана карьерного развития;

применять ресурсы национальной системы квалификаций для проектирования профессионального развития и самообразования;

ранжировать и применять наиболее действенные способы поиска вакансий на рынке труда;

применять механизмы национальной системы квалификаций для подтверждения уровня квалификации;

применять методы планирования карьеры при разработке индивидуального плана карьерного развития;

формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой «цифровой след»;

знать:

суть и смысл понятий «профессия», «специальность», «квалификация»; «рынок труда», «цифровая экономика», «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций», «профессиональная карьера»;

структуру профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников ЕТКС и ЕКС;

классификацию рынка труда и перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда;

способы поиска работы;

функции, виды, модели, этапы, способы планирования профессиональной карьеры;

структуру индивидуального плана карьерного развития;

структуру, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения;

возможные траектории профессионального развития и самообразования.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции ¹	Знания, умения ²
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	32
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	
практические работы	6
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы карьерного моделирования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации		22		
Тема 1.1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития	Терминология (понятийный аппарат) сферы труда и системы профессионального образования: «профессия», «вид профессиональной деятельности», «специальность», «квалификация».	6	1,2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Описание осваиваемой профессии и квалификации в профессиональных стандартах и федеральных государственных образовательных стандартах: выполняемые трудовые функции, уровень квалификации, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе.		2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Информационные ресурсы национальной системы квалификаций: Справочник профессий, реестр независимой оценки квалификаций, реестр профессиональных стандартов, конструктор квалификаций.		2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Возможные пути достижения и повышения уровня квалификации в рамках профессии.		2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Общая характеристика национальной системы квалификаций (НСК) России.		2	
	Изучение готовности к построению карьеры. Анкетирование обучающихся		2	
	Практическая работа №1 Анкетирование студентов: изучение готовности к построению карьеры	2	3	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практическая работа №2 Сравнительно-сопоставительная характеристика требований к квалификации выпускника ФГОС СПО и требований к квалификациям на рынке труда в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар, кондитер»	2	3	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	Практическая работа №3 Построение модели рабочего/специалиста на основе требований профессионального стандарта («Аватарпрофессионала»).	2	3	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.2. Современное состояние и тенденции развития рынка труда	Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда	10	2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Программа социально-экономического развития региона. Построение карты инновационных проектов региона. Выявление и ранжирование востребованных профессий. Сравнительный анализ потребности в кадрах в отрасли на общероссийском и региональном рынке труда (работа с сайтами: Справочник профессий http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions ; Работа в России https://trudvsem.ru).			
	Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. Отбор и анализ эффективных способов поиска работы, в том числе с использованием ресурсов Интернет (сайты Работа в России https://trudvsem.ru ; «HeadHunter.ru (hh.ru)»; GORODRABOT.RU https://gorodrabot.ru ; «Rabota.ru» https://irkutsk.rabota.ru/ ; SUPERJOB.RU https://www.superjob.ru/ ; Сайт «Zarplata.ru».)		2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Общероссийский и региональный рынок труда: особенности спроса и предложения по профессии.		1,2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Цифровая экономика и ключевые компетенции цифровой экономики. Сквозные цифровые технологии и преобразование приоритетных отраслей экономики и социальной сферы. Выявление ключевых компетенций цифровой экономики по отрасли. Перспективы развития отрасли.		2,3	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Создание образа востребованного специалиста по профессии на основе анализа требований рынка труда, перспектив развития отрасли.		2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Общероссийский и региональный рынок труда: особенности спроса и предложения по профессии.			
Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры				
Тема 2.1 Профессиональная карьера, методы планирования	Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития.	8	2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Карьерограмма как инструмент управления карьерой. Способы планирования профессиональной карьеры. Методы планирования карьеры.			

	Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта.			
	Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио. Алгоритм его составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли. Цифровой след и его влияние на карьеру специалиста		2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Индивидуальный план карьерного развития. Проектирование плана карьерного развития на основе отраслевой рамки квалификаций, профессиональных стандартов и тенденций развития отраслевого рынка труда.		2	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Создание деловой документации: резюме.		2,3	ОК 1-5,9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Собеседование с работодателем.			
	Дифференцированный зачет	2	3	
	Всего:	32		

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся (Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием»).

В кабинете есть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ОП.15 Карьерное моделирование входят:

многофункциональный комплекс преподавателя;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные издания:

Основные источники:

1. Карьерное моделирование от цели к реализации. Электронный учебник <https://bc-nark.ru/projects/students/constructor/textbook/>.

Дополнительные источники

1. Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства (3-ю изд., стер.) учеб, пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И. Колпаков]. - М.: Академия, 2016-112.

2. Перелыгина, Е. А. Эффективное поведение на рынке труда [Текст] : рабочая тетрадь. / Е.А. Перелыгина. - Самара: ЦПО, 2011. - 48 с.

3. Психология общения: Учебник / Л.Д. Столяренко, С. И. Самыгин. - Изд.2-ю, стер - Ростов н/Д: Феникс, 2014.

4. Щербина М. Школа карьеры [Текст]: учебное пособие/ М. Щербина. - М.: Фонд «Евразия», 2010. - 1520 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Реестр сведений о проведении независимой оценки квалификации <https://nok-nark.ru/>

2. Программно-методический комплекс «Оценка квалификаций» <http://kos-nark.ru/>

3. Программно-аппаратный комплекс «Профессиональные стандарты»

4. <http://profstandart.rosmintmd.ru>

5. Справочная информация: "Профессиональные стандарты" (Материал Подготовлен специалистами КонсультантПлюс)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_157436/.

6. Справочник профессий Доступ: <http://spravochnik.rosmmtrud.ru/professions>.

7. Атлас новых профессий. Доступ: <http://atlas100.ru/>.

8. Профориентационные материалы Базового центра НАРК. Составлены по

наиболее востребованным и перспективным профессиям и размещены в следующих форматах: видеоролик, презентация, текст. [Электронный ресурс]. Доступ: <http://www.bcnark.ru/vocational-guidance-materials/>.

9. Энциклопедия «Карьера». Доступ: <http://www.znanie.info/portal/ec-main.html>.

Нормативно-правовые:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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. № 27

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/

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

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе

применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
УМЕТЬ:		
применять ресурсы национальной системы квалификаций для проектирования профессионального развития и самообразования	5 «отлично» дается комплексная оценка предложенной ситуации; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех заданий; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы	<i>Текущий контроль:</i> творческие упражнения, работа по индивидуальному заданию, <i>зачет</i>
ранжировать и применять наиболее действенные способы поиска вакансий на рынке труда	4 «хорошо» дается комплексная оценка предложенной ситуации; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех заданий; возможны единичные	<i>Текущий контроль:</i> творческие упражнения, работа по индивидуальному заданию, <i>зачет</i>
применять механизмы национальной системы квалификаций для подтверждения уровня		<i>Текущий контроль:</i> творческие упражнения, работа по индивидуальному заданию, <i>зачет</i>



Министерство просвещения Российской Федерации

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Губкинский горно-политехнический колледж"

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Специалист поварского и кондитерского дела

Одобрено на заседании педагогического совета:

протокол № 9 от 02.07.2024 г

**Утверждено Приказом ОГАПОУ «Губкинский
горно-политехнический колледж»**

приказ № 434 от 15.07.2024 г.

И.о. директора / _____ / Г.И. Щепихина
подпись

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Лебединский ГОК»**

Начальник отдела обучения, оценки и
развития персонала / _____ / Е.А.
Фатьянова
подпись

2025 год

Российская Федерация
Белгородская область
Министерство образования
Белгородской области
ОГАПОУ «ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
308032, г. Губкин, ул. Школьная, 21 тел., факс
E-mail:

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
срок обучения **3 года 10 месяцев**
на базе **основного общего образования**

Дата заполнения: 27 июня 2025 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Тел./Факс
Филиал №2 ООО «Торгово-промышленное объединение»	Черных Лилия Борисовна, директор	

2. Программная документация

ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Учебный план
Рабочие программы профессиональных модулей
Контрольно-оценочные средства

3. Структура ОПОП-ППССЗ

1	<i>Квалификация</i>	
	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
2	<i>Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК)</i>	
	ВПД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 1.5. Осуществлять подготовку полуфабрикатов, подлежащих длительному хранению.
	ВПД 02. Организация и ведение процессов	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания.
	ВПД 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания
ВПД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

		видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков диетического питания
	ВПД 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	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 5.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
	ВПД 06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ПК 6.6. Применять методы бухгалтерского учета хозяйственной деятельности с использованием информационных технологий ПК 6.7. Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров
	ВПД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Выполнение работ по профессии 16675 Повар)	ПК 7.1. Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов под руководством повара ПК 7.2. Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов разнообразного ассортимента ПК 7.3. Определять качество ингредиентов, выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам ПК 7.4. Составлять меню для различных ситуаций ПК 7.5. Выбирать правильный метод обработки ингредиентов

СОГЛАСОВАНО

Директор Филиала №2 ООО «Торгово-промышленное объединение»

_____ Черных Л.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

Структура и содержание основной профессиональной образовательной программы	стр
РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	7
1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)	7
1.2 Нормативно-правовые основы разработки ОПОП ППССЗ	8
1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП	9
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
2.1 Цель (миссия) ППССЗ	10
2.2 Срок освоения ППССЗ	10
2.3 Трудоемкость ППССЗ	10
2.4 Основные характеристики образовательной программы	11
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	12
3.1 Область и объекты профессиональной деятельности	12
3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	12
3.3 Виды профессиональной деятельности	13
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	14
4.1 Общие компетенции	15
4.2 Профессиональные компетенции	18
4.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	102
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	112
5.1 Учебный план	113
5.2 Календарный учебный график	119
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	120
5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	120
5.5. Практическая подготовка	120
5.6 Государственная итоговая аттестация	120
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	121
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	121
6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	123
6.3 Требования к организации воспитания обучающихся	124
6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	124
РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	125
7.1 Проведение промежуточной аттестации	125
7.2 Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	126
7.3 Промежуточная аттестация в форме экзамена	126
7.4 Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета)	126
7.5 Промежуточная аттестация в форме курсовой работы	127
7.6 Проведение государственной (итоговой) аттестации	127
7.7 Требования к оформлению дипломной работы	128
РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	130
Приложения	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ОПОП СПО, программа, образовательная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565. ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной и утвержденной колледжем, с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 742 от 17 августа 2022 года с учетом приказа Министерства Просвещения Российской Федерации №464 от 3 июля 2024 г., зарегистрирован 9 августа 2024 г. №79088 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

ОПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП.

1.2 Нормативно-правовые основы разработки ОПОП ППССЗ.

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный №

39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Устав ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;

- Локальные нормативные акты, регламентирующие образовательный процесс в ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж».

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОД – общеобразовательные дисциплины;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

П – профессиональный цикл;

ПП – производственная практика;

ПДП – Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном русском языке.

При реализации образовательной программы техникум вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому Классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

- 16675 Повар;
- 12901 Кондитер.

2.1 Цель (миссия) ППССЗ

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку специалистов среднего по всем основным

Направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

2.2 Срок освоения ППССЗ

Срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

2.3 Трудоемкость ППССЗ

Объем основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 7164 часа (199 недель), в том числе:

- обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам - 4248 часа (118 недель);
- промежуточная аттестация - 252 часов (7 недель);
- учебная практика - 432 часа (12 недель);
- производственная практика (по профилю специальности) - 612 часа (17 недель);
- производственная (преддипломная практика) - 144 часа (4 недели);
- подготовка к ГИА - 144 часа (4 недели);
- проведение ГИА - 72 часа 2 (недели);
- каникулы - 1224 часа (34 недели).

2.4 Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Пищевая промышленность
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	33.011 – профессиональный стандарт «Повар», утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н; 33.010 – профессиональный стандарт «Кондитер», утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года №597н; 33.014 – профессиональный стандарт «Пекарь», утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года №914н.
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Лица не моложе 18 лет
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024) об утверждении ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар
Направленности (при наличии)	-
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3г 10 мес
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	3г 10 мес
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3г 10 мес
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940
Форма обучения	очная
Структура образовательной программы	объем, в ак.ч.
ПДП Производственная практика (преддипломная)	144
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	216
Всего	5940

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.1.11/1.12 ФГОС)⁵

Наименование основных видов деятельности (из п. 3.3.)	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Специалист поварского и кондитерского дела
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, подготовки к презентации и 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 презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.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.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	осваивается

⁴Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

⁵ В примерной программе таблица заполняется по всем указанным в п. 1.11/1.12 ФГОС квалификациям (сочетаниям квалификаций). В случае наличия только одной квалификации или одного сочетания квалификаций, в таблице сохраняется только один столбец.

ВД.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.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	осваивается
ВД.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.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	осваивается
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Повар

3.3 Виды профессиональной деятельности

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами профессиональной деятельности, а именно:

Основной вид деятельности	Профессиональный модуль
Организация и ведение 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	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей 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
Выполнение работ по должности Повар	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям должностям служащих (Повар)

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП ППСЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Умения: определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Знания: содержание актуальной нормативноправовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и

	профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии, презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления

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

4.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Практический опыт; умения; знания
ВД.1. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с

		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их

		назначение.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Практический опыт: выполнять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечивать ресурсосбережение Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,

		нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практический опыт: выполнять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнять подготовку к презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнять подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в

		измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов передкомплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; технику порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с	Практический опыт: выполнять разработку, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки,

		подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.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	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

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

		последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с

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

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

		стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Практический опыт: выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;

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

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации

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

		органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовку и презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими

		ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в

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

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

		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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

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

		сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой

		сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента всоответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса,домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашнейптицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультировать потребителей;

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

		высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по

		безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: знать 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; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными

		ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья,

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

		правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

		рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой

		сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями вприготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковыватьнедоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организациихранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания:

		знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

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

		комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов	ПК 4.1. Организовывать	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации

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

		месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: знать процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку презентаций и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

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

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

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

		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного

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

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

		ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными

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

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

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

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

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

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

		напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: знать процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

потребителей, видов и форм обслуживания	соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Знания: знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение презентации отделочных полуфабрикатов и для	Практический опыт: выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими

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

		полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения Знания: знать процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление,	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

	творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные

		способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

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

		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для

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

		упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковки
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов;

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

		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Знания: знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного

		ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и

		потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, приправами и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ВД.6. 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	Практический опыт: выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения:

	форм обслуживания	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню Знания: знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;

		взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими	Практический опыт: выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

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

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

		современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала Знания: знать формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности,

		охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Практический опыт: выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;

		оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников) поварского и ко; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

4.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по специальности, и составляет 3168 часов или 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (1296 часов – 30 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

При формировании учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного среднего общего образования учитывались следующие нормы:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательный учебный цикл	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432 ФГОС
Математический и общий естественнонаучный цикл	180 ФГОС
Общепрофессиональный цикл	не менее 612 ФГОС
Профессиональный цикл	не менее 1728 ФГОС
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего	5940

При формировании индивидуального учебного плана для инвалидов и лиц с ОВЗ предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.1 Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.												
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная								Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
											Всего	в том числе								
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Курс. проектир.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	10			12	1476	12	62	1384	608	776						18	
ОО	Общеобразовательный цикл	3	1	10			12	1476	12	62	1384	608	776						18	
БД	Базовые дисциплины	3	1	10			12	1476	12	62	1384	608	776						18	
ОУД.01	Русский язык	1						72		2	64	4	60						6	
ОУД.02	Литература			2				108		2	106	54	52							
ОУД.03	Математика	2					1	232	4	10	212	108	104						6	
ОУД.04	Иностранный язык			2			1	144		2	142	2	140							
ОУД.05	Информатика			2			1	144	4	6	134		134							
ОУД.06	Физика			2			1	108		8	100	74	26							
ОУД.07	Химия	3					12	144		8	130	78	52						6	
ОУД.08	Биология			2			1	72		4	68	52	16							
ОУД.09	История			2			1	136	4	6	126	96	30							
ОУД.10	Обществознание			2			1	72		4	68	54	14							
ОУД.11	География			2			1	72		4	68	50	18							
ОУД.12	Физическая культура		1	2				72			72	2	70							
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2			1	68		4	64	34	30							
ОУД.14	Индивидуальный проект						2	32		2	30		30							

ПД	Профильные дисциплины																			
ПОО	Предлагаемые ОО																			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19	2	40	2		16	4248	102	88	3938	1406	920	364				60	120	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		2	8			5	464			464	100	364							
ОГСЭ.01	Основы философии			5				36			36	24	12							
ОГСЭ.02	История			3				36			36	24	12							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7			3-6	164			164		164							
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		35	467				164			164		164							
ОГСЭ.05	Психология общения / Психология личности и профессиональное самоопределение			4			4	32			32	24	8							
ОГСЭ.06	Православная культура			1				32			32	28	4							
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1				180	2	2	170	104	38	28					6	
ЕН.01	Химия	4						148	2	2	138	82	28	28					6	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4				32			32	22	10							
ОП	Общепрофессиональный цикл	7		9			4	988	18	34	894	532	362						42	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3			2	70		2	68	56	12							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	7						76	2	2	66	40	26						6	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	5					4	114	8	6	94	62	32						6	
ОП.04	Организация обслуживания	4						64		4	54	30	24						6	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					7	104	4	4	90	54	36						6	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8				32			32	22	10							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8			7	94	2	4	88		88							
ОП.08	Охрана труда	6						48		2	40	28	12						6	

[illegible]

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			36			36	24	12							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			6		5	370	28	12	324	162	18	114				30	6
УП.02	Учебная практика			6	РП		час	72			72	нед	2						
ПП.02	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2						
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6						6										6	
	Всего часов по МДК							406			360								
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		4			1	294		6	282	88	26	24				6	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				36			36	24	12						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6			5	108		6	102	64	14	24					
УП.03	Учебная практика			6	РП		час	72			72	нед	2						
ПП.03	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2						
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6						6										6	
	Всего часов по МДК							144			138								

[illegible]

	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	108				108	нед	3					
	Защита выпускной квалификационной работы						час	36				36	нед	1					
	Подготовка к демонстрационному экзамену						час	36				36	нед	1					
	Проведение демонстрационного экзамена						час	36				36	нед	1					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							62											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							88											
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	22	3	50	2		28	5940	114	150	5538	2014	1696	364				60	138

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором колледжа.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул студентов.

Таблица «Календарный график учебного процесса» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в строгом соответствии с данными учебного плана.

Для дисциплин и междисциплинарных курсов указываются часы обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и всего по семестру. Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки.

Практика проводится в форме практической подготовки.

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	40 2/3	16 5/6	23 5/6	1/3	1/6	1/6											11	52	
II	30 5/6	12 2/3	18 1/6	1 1/6	1/3	5/6	4	2	2	5	2	3					11	52	
III	29 2/3	12 5/6	16 5/6	1 1/3	1/6	1 1/6	5	2	3	6	2	4					10	52	
IV	20 1/2	12 2/3	7 5/6	1 1/2	1/3	1 1/6	3	2	1	6	2	4	4		4	4	2	2	43

Bcero	121 2/3	55	66 2/3	4 1/3	1	3 1/3	12	6	6	17	6	11	4		4	4	2	34	199

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях.

5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.5. 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 на предприятиях общественного питания, при проведении производственной и преддипломной практик.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2,3,4 курсах (курсе (-ах)) обучения, охватывая производственную и преддипломную 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) на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.6 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

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

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Все помещения и кабинеты удовлетворяют требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и норм, требованиям техники безопасности и охраны труда.

Практическая подготовка реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающегося в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест практической подготовки соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень элементов инфраструктуры (учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений) для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Социально-гуманитарных дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5.	Микробиологии, физиологии питания
6.	Экологических основ природопользования
7.	Организация хранения и контроля запасов и сырья
8.	Организация обслуживания
9.	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
10.	Химии
11.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
12.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
13.	Спортивный зал
14.	Открытый спортивный стадион
	Залы:
15.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
16.	Актовый зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Лаборатория «Химии»:

Лабораторное оборудование: Аппарат для дистилляции воды; Набор ареометров; Баня комбинированная лабораторная; Весы технические с разновесами; Весы аналитические с разновесами; Весы электронные учебные до 2 кг; Гигрометр (психрометр); Колориметр-нефелометр фотоэлектрический; Колонка адсорбционная; Магнитная мешалка; Нагреватель для пробирок; pH-метр; милливольтметр; Печь тигельная; Спиртовка; Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями; Установка для титрования; Центрифуга демонстрационная; Шкаф сушильный;

Электроплитка лабораторная; Посуда: Бюксы; Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл; Воронка лабораторная; Колба коническая разной емкости; Колба мерная разной емкости; Кружки фарфоровые; Палочки стеклянные; Пипетка глазная; Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью; Пипетка с делениями разной вместимостью; Пробирки; Стаканы химические разной емкости; Стекла предметные; Стекла предметные с углублением для капельного анализа; Ступка и пестик; Тигли фарфоровые; Цилиндры мерные; Чашка выпарительная; Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой; Бумага фильтровальная; Вата гигроскопическая; Груша резиновая для микробюреток и пипеток; Держатель для пробирок; Ерши для мойки колб и пробирок; Капсуляторка; Карандаши по стеклу; Кристаллизатор; Ножницы; Палочки графитовые; Трубки резиновые соединительные; Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3 лапками); Штатив для пробирок; Щипцы тигельные; Фильтры бензольные; Трубки стеклянные; Трубки хлоркальциевые; Стекла часовые; Эксикатор; Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные. Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф. Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный. Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор. Фризер. Тестораскаточная машина (настольная). Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный). Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной). Мясорубка. Куттер или процессор кухонный. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы. Лампа для карамели. Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный. Термометр со щупом Овоскоп. Машина для вакуумной упаковки. Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием. Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная). Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется на предприятиях общественного питания города, где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении профессиональных чемпионатов и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям «Поварское дело»,

Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Моечная ванна двухсекционная; Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф; Термометр инфракрасный; Термометр со щупом; Овоскоп; Машина для вакуумной упаковки; Производственный стол с моечной ванной; Стеллаж передвижной.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) 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 должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения 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 должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3 Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1 Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по

программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1 Проведение промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки специалиста требованиям и результатов освоения основной профессиональной образовательной программы профессионального образования в двух основных направлениях: среднего – оценка уровня освоения междисциплинарных курсов и учебных дисциплин; – оценка компетенций обучающихся.

Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются колледжем самостоятельно, периодичность ее проведения определяется рабочими учебными планами, графиком учебного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

К экзаменационной сессии допускаются студенты, успешно сдавшие зачеты, курсовые работы и имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля. Экзаменационная сессия проводится 2 раза в год: после окончания 1 учебного полугодия и после окончания 2 учебного полугодия. Сроки проведения экзаменационных сессий определяются графиком учебного процесса.

Основные виды промежуточной аттестации:

- экзамен по модулю
- экзамен комплексный по междисциплинарному курсу
- экзамен по дисциплине
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу
- дифференцированный зачет по дисциплине
- комплексный дифференцированный зачет по дисциплине
- комплексный дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу
- зачет по дисциплине
- дифференцированный зачет по учебной/производственной практике.

При проведении экзамена по МДК, учебной дисциплине уровень подготовки оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

К критериям оценки уровня подготовки студентов относятся:

- уровень освоения материала, предусмотренного учебной программой по МДК, ПМ, учебной дисциплине;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- полнота содержания ответа по вопросу, четкость изложения.

Экзаменационные материалы составляются на основе программы МДК, ПМ, учебной дисциплины, включают в себя значимые разделы, темы, целостно отражают объем проверяемых знаний.

Условия, содержание аттестационных материалов, процедура подготовки и проведения промежуточной аттестации разрабатываются:

- образовательным учреждением вместе с работодателем при проведении экзамена квалификационного по профессиональному модулю
- образовательным учреждением при проведении экзамена по МДК, учебной дисциплине, ПМ - образовательным учреждением при проведении (дифференцированного зачета) по МДК, учебной дисциплине
- образовательным учреждением вместе с работодателем при проведении дифференцированного зачета по практике.

Результаты промежуточной аттестации заносятся в ведомости, журналы, зачетные книжки студентов (итоговые оценки по ПМ, МДК, учебным дисциплинам, кроме неудовлетворительных оценок), базы данных, определенные образовательным учреждением. Студенты, сдавшие экзамены, все виды зачетов, защитившие курсовые работы, допускаются приказом руководителя образовательного учреждения к продолжению обучения и переводятся (в соответствии с приказом руководителя образовательного учреждения) на следующий курс.

7.2 Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю

1. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

2. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО.

3. Итогом экзамена является однозначное профессиональной деятельности освоено / не освоено». Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и всех видов практики.

7.3 Промежуточная аттестация в форме экзамена

1. Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий, определенных графиком учебного процесса.

2. Для одной группы в день проводится не более одного экзамена.

3. Интервал между экзаменами не менее одного дня.

4. При чередовании экзамена с учебными занятиями время на подготовку не требуется.

5. Перед экзаменом проводятся консультации за счет общего количества консультационных часов в год.

6. Форма проведения экзамена (устная, письменная) устанавливается учебным заведением.

7. Письменная экзаменационная работа выполняется всей группой.

8. Устные экзамены проводятся по экзаменационным билетам.

9. На экзаменах по МДК используются задания, предусмотренные демонстрационным экзаменом.

10. К экзамену по МДК (полностью), дисциплине допускаются студенты, успешно выполнившие лабораторные работы, практические задания, курсовые работы (проекты) и имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля.

7.4 Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета)

1. Зачеты (дифференцированные зачеты) проводятся в рамках часов, отведенных на изучение дисциплины (в последний день по расписанию), оценки выставляются до начала сессии.

2. Перечень вопросов, практических заданий по разделам, темам доводится до

сведения студентов не позднее, чем за 1 месяц до проведения зачета (дифференцированного зачета).

3. Дифференцированный зачет по практике выставляется до начала экзаменационной сессии на основании отчетов студентов.

4. При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки студентов оценивается в баллах: 5 («отлично») 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»). Оценки «не зачтено», «2» («неудовлетворительно») в зачетную книжку не выставляются, а фиксируются в ведомости.

7.5 Промежуточная аттестация в форме курсовой работы

1. Выполнение курсовой работы (проекта) проводится по завершению изучения учебной дисциплины или МДК.

2. Количество курсовых работ (проектов), наименование дисциплин, по которым они проводятся, определяются ФГОС СПО в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по дисциплине и отражаются в учебном плане, который определяет и сроки выполнения курсовых работ.

3. Темы курсовых работ (проектов) должны соответствовать рекомендуемой тематике курсовых работ (проектов) в программах учебных дисциплин и ППССЗ. Также тема курсовой работы (проекта) может быть соотнесена с программой производственной практики студентов.

4. Курсовая работа (проект) может быть разделом, главой ВКР (дипломного проекта).

5. Курсовая работа (проект) оценивается в баллах: 5 («отлично») 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»)

7.6 Проведение государственной (итоговой) аттестации

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее - Порядок); приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»; Демонстрационный экзамен проводится:

- в качестве формы государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с Порядком и требованиями федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО);

- в качестве формы промежуточной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с порядком, установленным образовательной организацией самостоятельно.

1. Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

2. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют дипломную работу и сдают демонстрационный экзамен.

4. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

5. Демонстрационный экзамен и дипломная работа являются основными видами аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной профессионального образования.

6. Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с распоряжением

Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена». Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у экзаменуемых уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов. Подготовка к экзамену осуществляется с учетом приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования».

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

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

8. Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу

9. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «специалист по туризму и гостеприимству».

10. Примерные оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

7.7 Требования к оформлению дипломной работы

Дипломная работа – это итоговая аттестационная самостоятельная учебно-исследовательская работа студента, выполненная им на выпускном курсе, оформленная с соблюдением необходимых требований и представленная по окончании обучения к защите перед государственной аттестационной комиссией.

Основные требования к дипломной работе:

1. Структура и содержание дипломной работы определяются в зависимости от профиля специальности, требований профессиональных образовательных организаций и, как правило, включает в себя: расчетно-пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка необходимости).

2. Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет, круг рассматриваемых проблем.

3. Основная часть включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

4. Основная часть должна содержать, как правило, две главы.

5. Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломной работы. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломной работы. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

6. Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится: - анализ конкретного материала по избранной теме; - описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме; - описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

7. Завершающей частью дипломной работы является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста. Заключение лежит в основе доклада студента на защите. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании (не менее 20), составленный в следующем порядке: Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим); указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности); постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности); иные нормативные правовые акты; иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.); монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке); иностранная литература; интернет-ресурсы.

8. Приложения могут 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. Объем дипломной работы должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст дипломной работы должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

8.1. Организация разработчик:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Губкинский горно-политехнический колледж».

Разработчики:

Мелихова О.Н., заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;

Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Псарева Е.Б., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;

Смолич-Суркова О.С., ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»;

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 01 Русский язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии общих гуманитарных дисциплин
Протокол № _____ от _____

_____/Репина С.А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: учебная дисциплина ОУД 01 «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 02. Литература, ОУД 14. Индивидуальный проект.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины является формирование базовых навыков развития коммуникативной компетенции, то есть способности грамотно и эффективно общаться в различных ситуациях. Это включает в себя как устную, так и письменную речь, а также понимание и анализ текстов. Кроме того, изучение русского языка способствует формированию языковой личности, осознанию роли языка в культуре и формированию патриотизма.

Задачи дисциплины:

- изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:
- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;
- о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;
- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;
- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографику и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
- обеспечение поддержки русского языка как языка государствообразующего народа, недопущения использования нецензурной лексики и противодействия излишнему использованию иностранной лексики.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться устно и письменно на профессиональные темы, различать элементы нормированной речи, пользоваться различными словарями;
- владеть нормативным аспектом культуры речи;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- совершенствовать лексическую культуру, пополнять словарный запас, находить и исправлять лексические ошибки в устной и письменной речи;
- совершенствовать грамматическую культуру, употреблять грамматические формы слов разных частей речи в соответствии с литературной нормой;
- различать тексты по их стилистической принадлежности, проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка с точки зрения речевого воздействия;
- создавать тексты учебно-научного и официально делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовке студентов;
- анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности;
- отбирать и структурировать материал в соответствии с целями и задачами выступления
- выбирать тип, тему и название выступления, располагать и вербально оформлять материал;
- выбирать приемы аргументации при создании профессиональной речи и методы и приёмы воздействия на собеседника;
- совершенствовать произносительную культуру устной речи, применять правила техники речи;
- работать над композицией устного публичного выступления и логикой изложения, собирать материал к выступлению;
- совершенствовать практические навыки в употреблении выразительных средств языка в собственных высказываниях;
- владеть риторическими приемами произнесения публичной речи;
- совершенствовать практические навыки, логические и этические умения, необходимые в споре;
- применять рациональные и эмоциональные средства воздействия при общении;
- владеть невербальными средствами общения.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные функции языка, связь языка и истории;
- смысл понятий: литературный язык, языковая норма, культура речи;

- качества хорошей речи (точность, логичность, чистота, выразительность, уместность, богатство);
- орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- особенности выступлений в различных жанрах, правила подготовки выступлений.
- риторические правила создания и произнесения публичных и непубличных речей, знание сущности понятий «тезис» и «аргумент» и требований, предъявляемых к ним
- правила невербального общения, ведения полемики, диалога, ответов на вопросы.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Обучение по данной рабочей программы строится на основе компетентностного подхода, в результате чего у обучающихся развивается и совершенствуется коммуникативная, языковая, лингвистическая и культуроведческая компетенции. Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

Аудиторной учебной работы обучающегося 64 часов, в том числе: в том числе практических занятий – 60 часов; консультаций – 2 часа.

Промежуточная аттестация – 6 часов (экзамен).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	64
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные работы	
практические работы	60
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	2
Итоговая аттестация в форме: <i>экзамен</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной

дисциплины ОУД 01 Русский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Основное содержание				
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		10		
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	2		
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии		1,2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание	4		
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.		2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.3. Язык как	Основное содержание	4		

система знаков	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке. Принципы русской орфографии.		2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		32		
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	2		
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы.		2,3	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	6		
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование. Правописание звонких и глухих согласных, непронизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З (-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок.		2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи	Основное содержание	4		
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.		2,3	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.4. Имя	Основное содержание	4		

прилагательное как часть речи	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных.		2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи	Основное содержание Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	4	2,3	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	4	2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	4	2,3	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи	Основное содержание Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования.	4	2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	Сочинительные и подчинительные союзы.			
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		12		
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	Основное содержание	2		
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.		2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения	Основное содержание	4		
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.		2,3	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	6		
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах.		2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	Правила оформления цитат. Составить таблицы (схемы) правил постановки знаков препинания в сложносочиненном, сложноподчиненном, бессоюзном сложном предложении.			
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		10		
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	Профессионально-ориентированное содержание Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	2	2,3	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи	Профессионально-ориентированное содержание Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	2	2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.3. Научный стиль	Профессионально-ориентированное содержание Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	2	2	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности Виды документов в конкретной специальности.	4	2,3	ОК 4-5, 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Итого:	64		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		6		
Консультации		2		
Всего:		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Русский язык, литература».

Оборудование кабинета:

-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Налоговый кодекс Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ)
5. Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей"(в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N 76-ФЗ, от 8 декабря 2003 г. N 169-ФЗ от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ)

Дополнительные источники:

1. Воителева Т. М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса: среднее общее образование. — М., 2019.
2. Воителева Т. М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса: среднее общее образование. — М., 2019.
3. Русский язык (базовый уровень). 10- 11 классы, Учебник / Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г.- М.: Просвещение.

Словари:

1. Горбачевич К. С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2003.
2. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи.
3. Стилистический словарь вариантов. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2001.
4. Иванова О. Е., Лопатин В. В., Нечаева И. В., Чельцова Л. К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / под ред. В. В. Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2004.
5. Крысин Л. П. Толковый словарь иноязычных слов. — М., 2008.
6. Лекант П. А., Леденева В. В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2005.
7. Львов В. В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2004.
8. Ожегов С. И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. — 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И. Скворцова. — М., 2006.

9. Розенталь Д. Э., Краснянский В. В. Фразеологический словарь русского языка. — М., 2011.
10. Скворцов Л. И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2005.
11. Ушаков Д. Н., Крючков С. Е. Орфографический словарь. — М., 2006.
12. Через дефис, слитно или раздельно? словарь-справочник русского языка / сост. В. В. Бурцева. — М., 2006.

Электронные издания:

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.russkiyazik.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) metodiki.ru (Методики)).

Электронно-библиотечная система:

1. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>
3. IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Электронно-библиотечная система:

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с ¹	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе

учетом особенностей социального и культурного контекста		Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОАУ 02 ЛИТЕРАТУРА

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 02 Литература разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии общих гуманитарных дисциплин
Протокол № _____ от _____

_____/Репина С.А../

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 02 «ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: учебная дисциплина ОУД 02 «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОУД 02 «Литература» является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 01. Русский язык, ОУД 14. Индивидуальный проект. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки обучающихся.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины: цель дисциплины заключается в формировании гуманистического мировоззрения посредством изучения литературных произведений, развитии культуры читательского восприятия художественного текста.

Задачи дисциплины:

- воспитать духовно развитую личность, готовую к самопознанию и самосовершенствованию, способную к созидательной деятельности в современном мире
- сформировать у обучающихся гуманистическое мировоззрение, национальное самосознание, гражданскую позицию, чувство патриотизма, любви и уважения к литературе;
- развивать представления о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса;
- формировать образное и аналитическое мышление, эстетические и творческие способности учащихся, читательские интересы, художественный вкус, устную и письменную речь учащихся
- способствовать освоению текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретиколитературных понятий; – формировать общее представления об историко-литературном процессе;
- совершенствовать умения анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний;
- совершенствовать умения по созданию сочинений различных типов
- вырабатывать у учащихся навыки поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет;
- развивать навыки выразительного чтения художественных произведений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1 Пересказывать содержание прочитанных программных произведений (главные герои, основные сюжетные линии и события;

У.2 Анализировать изученное произведение как художественное единство;

У.3 Владеть монологическими и диалогическими формами устной речи и письменной речи;

У.4 Писать сочинения на литературную и свободную темы, изложения с творческим заданием;

У.5 Выразительно читать изученные произведения, в том числе наизусть.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

3.1. Основные факты о жизни и творчестве изучаемых писателей;

3.2. Содержание изученных литературных произведений

3.3. Основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

3.4. Основные теоретико-литературные понятия.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Обучение по данной рабочей программы строится на основе компетентностного подхода, в результате чего у обучающихся развивается и совершенствуется коммуникативная, языковая, лингвистическая и культуроведческая компетенции. Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10

Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 106 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	106
в том числе:	-
теоретическое обучение	54
лабораторные работы	-
практические работы	52
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	-
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	2
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОУД 02 Литература

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
	Содержание учебного материала			
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		6		
Тема .1 Введение. Жизнь и творчество А.С. Пушкина	Содержание учебного материала Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств. Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО технологического профиля. Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры.	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия Анализ стихотворений А.С.Пушкина. Конфликт личности и государства в поэме «Медный всадник».	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 1.2 Жизнь и творчество М.Ю. Лермонтова	Содержание учебного материала Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество.	2	2	

	Практические занятия. Анализ стихотворений М.Ю. Лермонтова.	2	2	
Раздел 2 Рассвет русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		32		
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала			
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия. Анализ пьесы «Гроза».	2	2,3	
Тема 2.2 Жизнь и творчество И.А. Гончарова	Содержание учебного материала			
	Жизненный и творческий путь И.А. Гончарова. Роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия. Анализ романа «Обломов». Аналитическая работа с текстом на тему: «Какие жизненные уроки можно извлечь из изучаемого произведения специалистами, живущим в XXI в.».	2	2,3	
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала			
	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров".	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	Практические занятия. Анализ романа «Отцы и дети». Навык интерпретации художественного произведения, осмысление поднятых в нем нравственных проблем и его применение в профессии.	2	2,3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия. Подготовить презентацию «История создания романа «Отцы и дети». Подготовить сообщения по темам: «Жизнь и творчество И.С. Тургенева», «Евгений Базаров – нигилист».	2		ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Сообщение (презентация на тему).	2	3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.5 Жизнь и творчество Ф.М. Достоевского	Содержание учебного материала			
	Обзор жизни и творчества Ф.М. Достоевского. Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места.	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ романа «Преступление и наказание». Навык интерпретации художественного произведения, осмысление поднятых в нем нравственных проблем и его применение в профессии.	2	2.3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Сообщение на тему: «Двойничество в романе «Преступление и наказание» Ф.М. Достоевского», «Женские образы в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».	2		ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.6 Жизнь и творчество Л.Н. Толстого	Содержание учебного материала			
	Обзор жизни и творчества Л.Н. Толстого. «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви.			
	Практические занятия: Анализ «Севастопольских рассказов». Навык интерпретации художественного произведения, осмысление поднятых в нем нравственных проблем и его применение в профессии.	2	3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Нравственные проблемы в романе-эпопее «Война и мир» «Мысль семейная» в романе-эпопее.	2		
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала			
	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудяре.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	2	3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Содержание учебного материала			
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ стихотворений Ф.И Тютчева и А.А Фета.	2	3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 2.9 Проза и драматургия А.П. Чехова	Содержание учебного материала			
	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ пьесы «Вишневый сад».	2		ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23 17-20, 23
Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте		18		

социокультурных процессов эпохи				
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Содержание учебного материала Практические занятия: Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Анализ творчества («Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» .Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Рассказ «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи». Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина).	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.2 Жизнь и творчество А.И. Куприна	Содержание учебного материала Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964).	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.3 Жизнь и творчество М. Горького	Содержание учебного материала Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне».	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ пьесы «На дне». Закрепление знаний содержания произведений, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их применение в профессии.	2	2,3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные	Содержание учебного материала От реализма – к модернизму. Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

представители	классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»). Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»). Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре. Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма.			
Тема 3.5 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	Содержание учебного материала Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы.	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.6	Содержание учебного материала			

Тема 3.6 Позитическое новаторство В. Маяковского	Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930) Факты биографии. «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Позитическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С.А. Есенина	Содержание учебного материала Сергей Александрович Есенин (1895–1925) («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...». Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке.	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ поэтических произведений С.А. Есенина.	2	3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 4 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20–40-х годов XX века		16		
Тема 4.1 Исповедальность лирики М.И. Цветаевой	Содержание учебного материала Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядом лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и	2		ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	музыке.			
	Практические занятия: Анализ поэтических произведений И.Цветаевой Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов.	2	3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	Содержание учебного материала Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951). Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.).	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ эпизодов повести «Усомнившийся Макар».	2	2,3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 4.3 Поэзия А.А. Ахматовой	Содержание учебного материала Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...». Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпизод поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении.	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 4.4	Содержание учебного материала			

Жизнь и творчество М.А. Булгакова	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. Закрепление знаний содержания произведений, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их применение в профессии.	2	1,2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 4.5 М.А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Содержание учебного материала			
	Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Poleмика вокруг авторства. Киноистория романа.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ глав романа «Тихий Дон». Закрепление знаний содержания произведений, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их применение в профессии.	2	2,3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века		4		
Тема 5.1	Содержание учебного материала			

Лирика Б.Л. Пастернака и А.Т. Твардовского	Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...». Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). «Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем». «Стихи несслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия Анализ лирики Б.Л. Пастернака и А.Т. Твардовского.	2	3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века		6		
	Содержание учебного материала			
Тема 6.1 Поэзия, проза и драматургия о Великой Отечественной войне	Поэзия и драматургия о Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю.В. Бондарев, В.В. Быков, Б.Л. Васильев, К.Д. Воробьев, В.Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов). Проблема нравственного выбора на войне.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ поэзии и драматургии о Великой Отечественной войне. Закрепление знаний содержания произведений, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их применение в профессии.	2	2,3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 6.2	Содержание учебного материала			

Тоталитарная тема в литературе второй XX века	А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича». Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Экранизация повести. Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ произведения «Один день Ивана Денисовича».	2	2,3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 6.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	Содержание учебного материала			
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015). Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Фильм «Прощание» (1981). Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ фрагментов повести «Прощание с Матёрой». Анализ рассказов В.М. Шукшина. Навык интерпретации художественного произведения, осмысление поднятых в нем нравственных проблем и его применение в профессии.	2	2,3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века		8		
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание учебного материала			
	Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе. «В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (по выбору учителя). Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнания, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы. Давид Самуилович Самойлов (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. «Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!..», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названия зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память» (по выбору учителя). Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23

	Практические занятия: Анализ лирических произведений И.А. Бродского и Д.С. Самойлова.	2	3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Тема 7.2 Драматургия: традиции и новаторство	Содержание учебного материала			
	Александр Валентинович Вампилов (1937–1972). Пьеса «Старший сын».	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ пьес А.В. Вампилова.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века		6		
Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века. Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века	Содержание учебного материала			
	Ф.А. Абрамов "Братья и сестры" (фрагменты из романа); Б.Н. Стругацкие (роман "Трудно быть богом"); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы"). Стихотворения Б.А. Пьеса А.Н. Арбузова "Иркутская история».	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Анализ произведений А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского.	2	2,3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 9. Литература народов России		4		
Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Анализ произведений Ю. Рытхэу «Хранитель огня», стихотворения Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Раздел 10 Зарубежная литература второй половины XIX-XX века		4		
Тема 10.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание учебного материала			
	Рэй Брэдбери (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Рассказы и повести.	2	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	Практические занятия: Зарубежная поэзия и драматургия второй половины XIX и XX века.	2	3	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		2		
Всего:		106		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Русский язык, литература».

Оборудование кабинета:

-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Курдюмова Т.Ф., Колокольников Е.Н., Марьина О.Б. и др. Литература. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО. В 2 частях. М. Просвещение,. 2024 г.

Дополнительные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.
4. Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ).

5. Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей"(в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N 76-ФЗ, от 8 декабря 2003 г. N 169-ФЗ от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ).

6. Горшков А. И. Русская словесность. От слова к словесности. 10—11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений. — М., 2010 г.

7. Обернихина Г.А. Литература: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. — М., 2010 г.

8. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень): учебник для 10 класса: среднее общее образование: в 2 ч. – М., 2019 г.

9. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень): учебник для 11 класса: среднее общее образование: в 2 ч. – М., 2019 г.

Электронно-библиотечная система:

1. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>
3. IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Электронно-библиотечная система:

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания) с учетом личностных результатов)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебного предмета выпускник на базовом уровне научился: – воспроизводить содержание литературного произведения; – анализировать и интерпретировать литературное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (художественная структура, тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, художественного времени и пространства, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); – анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; – соотносить художественную литературу с фактами общественной жизни и культуры; раскрывать роль литературы в духовном и культурном развитии общества; – раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; связывать литературную классику со временем написания, с современностью и с традициями; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; – соотносить изучаемое произведение с литературным направлением эпохи; – выделять черты литературных направлений и течений при анализе произведений; – определять жанрово-родовую специфику литературного произведения; – сопоставлять литературные произведения, а также их различные художественные, критические и научные интерпретации; – выявлять авторскую позицию, характеризовать особенности стиля писателя; – выразительно читать изученные произведения (или фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; – аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; – составлять планы и тезисы статей на литературные темы, готовить учебно-исследовательские работы	Фронтальный опрос Творческая работа (сочинение) Контрольное тестирование Чтение и анализ фрагментов литературного произведения Экспертная оценка при выполнении практического задания

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	«отлично»
80 - 89	4	«хорошо»
70 - 79	3	«удовлетворительно»
менее 70	2	«неудовлетворительно»

Таблица определения результатов итогового тестирования

Количество правильных ответов (в %)	Оценка знаний
75 – 100	«отлично»
60 – 75	«хорошо»
45 – 60	«удовлетворительно»
0 - 40	«неудовлетворительно»

Нормы оценки сочинений

При оценке сочинения необходимо обращать внимание на умение раскрывать тему, использование языковых средств в соответствии со стилем, темой, задачей высказывания; соблюдение языковых норм и правил правописания.

Отметка "5" ставится за сочинение, глубоко и аргументированно раскрывающее тему, свидетельствующее об отличном знании текста произведения и других материалов, необходимых для ее раскрытия, умении целенаправленно анализировать материал, делать выводы, обобщения; стройное по композиции, логичное и последовательное изложение мыслей; написанное правильным литературным языком и стилистически соответствующее содержанию; допускается незначительная неточность в содержании, один-два речевых недочета. Допускается 1 негрубая орфографическая или 1 пунктуационная, или 1 грамматическая ошибка.

Отметка "4" ставится за сочинение, полно и убедительно раскрывающее тему, за хорошее знание литературного материала и других источников по теме сочинения, за умение пользоваться ими для обоснования своих мыслей, а также делать выводы и обобщения, логичное и последовательное изложение содержания, написанное правильным литературным языком; стилистически соответствующее содержанию; в работе допускается не более 2-3 неточностей в содержании и не более 3-4 речевых недочетов, незначительное отклонение от темы. Допускается не более 2 орфографических и не более 2 пунктуационных ошибок, или не более 1 орфографической и не более 3 пунктуационных ошибок, или не более 4 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических, а также не более 2 грамматических ошибок.

Отметка "3" ставится за сочинение, в котором в главном и основном раскрывается тема, дан верный, но односторонний или недостаточно полный ответ на тему, допущены отклонения от нее или отдельные ошибки в изложении фактического материала;

обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения; материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения в последовательности выражения мыслей; обнаруживается владение основами письменной речи, в работе имеется не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов. Допускается не более 4 орфографических и не более 4 пунктуационных ошибок, или не более 3 орфографических и не более 5 пунктуационных ошибок, или не более 7 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических, а также не более 4 грамматических ошибок.

Отметка "2" ставится за сочинение, которое не раскрывает тему, свидетельствует о поверхностном знании текста произведения, состоит из путаного пересказа отдельных событий без выводов и обобщений или из общих положений, не опирающихся на текст; характеризуется случайным расположением материала, отсутствием связи между частями; отличается бедностью словаря, наличием грубых речевых ошибок, в работе допущено до 6 недочетов в содержании и до 7 речевых недочетов, при наличии: до 7 орфографических и до 7 пунктуационных ошибок, или до 6 орфографических и до 8 пунктуационных ошибок, до 5 орфографических и до 9 пунктуационных ошибок, до 8 орфографических и до 6 пунктуационных ошибок, а также до 7 грамматических ошибок.

При большем количестве ошибок сочинение оценивается **баллом "1"**.

Отметка за сочинение не может быть положительной, если оно написано экзаменуемым не по теме, хотя по остальным показателям удовлетворительное.

В этом случае, а также если сочинение заслуживает отметки "5" и "2", необходимо сопровождение проверенного сочинения краткой рецензией экзаменатора, в которой дается характеристика содержания работы и мотивировка поставленной оценки.

Объем сочинения, как правило, должен быть не менее 250-300 слов, включая служебные.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СУД. 03 МАТЕМАТИКА

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины СУД. 03 Математика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии математических и
естественнонаучных дисциплин
Протокол № _____ от _____
_____/Шагаева Т.Н./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А. преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СУД. 03 «МАТЕМАТИКА»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа разработана в соответствии с:

Приказом Министерства просвещения РФ № 732 от 12 августа 2012 года «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413.

Рекомендациями по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения №05- 592 от 01.03.2023 г.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» (базовый уровень) вариант 1 (232 часа) для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения), в том числе по стандартам чемпионата «Профессионалы».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

1.4. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

и уметь: владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;
- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;
- уметь 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;

уметь 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;

- уметь 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;

- уметь 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;

- уметь 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;

- уметь 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;

- уметь 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;

уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

- уметь 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;

- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы;

- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры

в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;

- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

- уметь 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; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;

- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками.

уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь 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;

- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;

уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;

уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

- уметь 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;
- уметь 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;
- уметь 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;
- уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение;
- уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;
- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;
- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и метод.

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7

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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 232 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 212 часов;
консультации 10 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>232</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>212</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>108</i>
лабораторные работы	-
практические работы	<i>104</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>4</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СУД. 03 «МАТЕМАТИКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1.	Повторение курса математики основной школы	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Основное содержание		
	Теоретическое обучение Цели и задачи математики при освоении специальности	2	
	Практические занятия Числа и вычисления. Выражения и их преобразования Уравнения и неравенства. Системы уравнений	4	
	Профессионально-ориентированное содержание Практико-ориентированные задачи технологического профиля Проценты в профессиональных задачах технологического профиля	4	
	Контрольная работа по теме «Повторение»	2	
Раздел 2.	Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве	28	
	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Теоретическое обучение Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей Параллельность плоскостей. Параллельное проектирование Перпендикулярность плоскостей. Перпендикуляр и наклонная Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками		
	Практические занятия Параллельность прямой и плоскости. Угол между прямой и плоскостью Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости Теорема о трех перпендикулярах Векторы в пространстве Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	10	
	Профессионально-ориентированное содержание Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике) Векторное пространство в профессиональных задачах	4	

	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой Понятие об аксиоматическом способе построения геометрии Ортогональное проектирование	2	
	Контрольные работы по теме «Прямые и плоскости в пространстве» «Координаты и векторы в пространстве»	4	
Раздел 3.	Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	28	
	Основное содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла Функции, их свойства. Способы задания функций Тригонометрические функции, их свойства и графики Обратные тригонометрические функции	14	
	Практические занятия Преобразование графиков тригонометрических функций Простейшие тригонометрические уравнения Простейшие тригонометрические неравенства Способы решения тригонометрических уравнений Системы тригонометрических уравнений	10	
	Профессионально-ориентированное содержание Описание производственных процессов с помощью графиков функций	2	
	Контрольная работа «Основы тригонометрии. Тригонометрические функции»	2	
Раздел 4.	Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции	38	
	Основное содержание	16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение Степенная функция, ее свойства Свойства степени с рациональным и действительным показателями Показательная функция, ее свойства Классификация показательных уравнений		

	Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e Логарифмическая функция, ее свойства Классификация логарифмических уравнений Логарифмические неравенства		
	Практические занятия Преобразование выражений с корнями n -ой степени. Решение иррациональных уравнений Решение показательных уравнений Простейшие показательные неравенства Решение показательных неравенств Свойства логарифмов. Операция логарифмирования Решение логарифмических уравнений Системы логарифмических уравнений	16	
	Профессионально-ориентированное содержание Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	2	
	Контрольные работы по темам «Степени и корни. Показательная функция» «Логарифмы. Логарифмическая функция»	4	
Раздел 5	Производная и первообразная функции	52	
	Основное содержание	18	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение Понятие о пределе последовательности. Длина окружности и площадь круга как пределы последовательностей Понятие производной. Производные функций Геометрический смысл производной Уравнение касательной к графику функции Физический смысл первой и второй производной Первообразная функции. Правила нахождения первообразных Неопределенный и определенный интегралы Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции		
	Практические занятия Производные суммы, разности Производные произведения, частного Производные тригонометрических функций	22	

	Производная сложной функции Монотонность функции. Точки экстремумы Исследование функций и построение графиков Графики дробно-линейных функций Наибольшее и наименьшее значения функции Нахождение первообразных функции Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница		
	Профессионально-ориентированное содержание Физический смысл производной в профессиональных задачах технологического профиля Нахождение оптимального результата в задачах технологического профиля Применения интеграла в задачах профессиональной направленности технологического профиля	6	
	Контрольная работа по теме «Производная функции, ее применение» «Первообразная функции, ее применение»	4	
	Самостоятельная работа Решение домашней контрольной работы: Уравнение касательной. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке	2	
Раздел 6	Многогранники и тела вращения	36	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Основное содержание Теоретическое обучение Вершины, ребра, грани многогранника Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде Правильные многогранники, их свойства Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел Объемы многогранников. Объемы цилиндра и конуса Площади поверхностей цилиндра и конуса. Объем шара, площадь сферы	14	
	Практические занятия Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра Конус, его составляющие. Сечение конуса	14	

	Усеченный конус. Сечение усеченного конуса Шар и сфера, их сечения.		
	Профессионально-ориентированное содержание Площади поверхностей комбинированных геометрических тел Расчет объема вместимости веществ Примеры симметрий в профессиях и специальностях технологического профиля	6	
	Контрольная работа «Многогранники и тела вращения»	2	
Раздел 7	Элементы теории вероятностей и математической статистики	10	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Основное содержание	6	
	Теоретическое обучение Основные понятия комбинаторики Событие, вероятность события Сложение и умножение вероятностей		
	Профессионально-ориентированное содержание Вероятность в задачах технологического профиля. Представление данных. Задачи математической статистики технологического профиля	4	
Раздел 8	Уравнения и неравенства	12	
	Основное содержание	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Теоретическое обучение Равносильность уравнений и неравенств Общие методы решения уравнений Уравнения и неравенства с модулем Уравнения и неравенства с параметрами		
	Профессионально-ориентированное содержание Нахождение неизвестной величины в задачах технологического профиля	2	
	Контрольная работа по теме «Уравнения и неравенства»	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)		3	
Консультации		10	
Всего		232	

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование кабинета:

-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска/панель/экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания:

Печатные издания:

Основные источники:

1. Алимов, Ш. А. Математика. Алгебра и начала математического анализа. Базовый уровень: электронная форма учебного пособия для СПО / Ш. А. Алимов, М. А. Ткачёва, Ю. М. Колягин. - Москва : Просвещение, 2024. - ISBN 978-5-09-107569-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2125328>

Дополнительные источники:

1. М.И. Башмаков Математика сборник задач профильной направленности: учебное пособие для студентов учреждений про. тех. образования М.: Издательский цент «Академия» 2018.-208 с. ISBN 978-5-4468-6567-3
2. Башмаков М.И. Математика: учебн. для учреждений НПО и СПО. – М.: «Академия», 2010. -256с.- ISBN 978-5-7695-6519-9.
Башмаков М.И. Математика: 10 класс. Сборник задач: среднее (полное) общее образование.– М.:
3 «Давыдова Н.С. Путь бережливой личности – Москва, 2020
4 Прошлецова А.В., Борискова О.М. По бережливому пути... / А. В. Прошлецова, О. М. Борискова. – Кемеровский муниципальный район, 2020. – 61 с.

- 5 Башмаков М.И. Математика: 11 класс. Сборник задач: среднее (полное) общее образование. – М.: «Академия», 2010.- 288с.- ISBN 978-5-7695-6696-7.
- 6 Виленкин Н.Я., Ивашов-Мусатов О.С., Шварцбурд С.И. Алгебра и математический анализ, 10 класс: Учеб. для углубл. изуч. математики в общеобразоват. учреждениях – М.: Мнемозина, 2006.-335с. ISBN 5-346-00678-8
- 7 Виленкин Н.Я., Ивашов-Мусатов О.С., Шварцбурд С.И. Алгебра и математический анализ, 11 класс: Учеб. для углубл. Изуч. Математики в общеобразоват. учреждениях – М.: Мнемозина, 2005.-288с.-ISBN 5-346-00477-7
- 8 Дудницын Ю.П. Контрольные работы по геометрии: 10 класс: к учебнику А.В.Погорелова «геометрия. 10-11 классы»-М.: Издательство «Экзамен», 2007.-63с.- ISBN 978-5-377-00347-2.
- 9 Погорелов А.В. Геометрия. 10 -11 классы: учебн. для. общеобразоват. учреждений: базовый и профел. уровни– М.: Просвещение, 2011-175с.- ISBN 978-5-09-024976-8.
- 10 Потапов М.К. Алгебра и начала анализа: дидакт. материалы для 10 кл.-М.: Просвещение, 2007.-159с. – ISBN 5-09-015647-6.
- 11 Потапов М.К. Алгебра и начала анализа: дидакт. материалы для 11 кл.: базовый и профил. уровни -М.: Просвещение, 2008.-189с. – ISBN 978-5-09-019314-6.
- 12 Шепелева Ю.В. Алгебра и начала математического анализа. Тематические тесты. 10 класс: базовый и профил. уровни – М.: Просвещение, 2009.-107с.- ISBN 978-5-09-018759-6.
- 13 Шепелева Ю.В. Алгебра и начала математического анализа. Тематические тесты. 11 класс: базовый и профил. уровни – М.: Просвещение, 2009.-108с.- ISBN 978-5-09-018760-2.
- 14 Ершова А.П., Голобородько В.В. Самостоятельные и контрольные работы по геометрии для 10 класса.-М: Илекса,-2005, -176с. ISBN 5-89237-140-9
- 15 Ершова А.П., Голобородько В.В. Самостоятельные и контрольные работы по геометрии для 11 класса.-М: Илекса,-2008, -176с. ISBN 978-5-89237-159-9
- 16 Ершова А.П., Голобородько В.В. Самостоятельные и контрольные работы по алгебре и началам для 10-11 классов.-М: Илекса,-2006, -208с. ISBN 5-89237-137-9
- 17 Ершова А.П., Голобородько В.В. Устные проверочные и зачетные работы по геометрии для 10-11 класса.-М: Илекса,-2006, -112с. ISBN 5-89237-145-X
- 18 Математика. Методический журнал для учителей математики.- Издательский дом «Первое сентября»
- 19 Нелин Е.П., Лазарев В.А. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профильный уровни.-М.:Илекса, 2011,- 480с.- ISBN 978-5-89237-336-4.
- 20 Рабинович Е.М. Задачи и упражнения на готовых чертежах. 10-11 классы. Геометрия.-М.: Илекса, 2005.-80с.- ISBN 5-89237-068-2.
- 21 А.Л.Семенов 3000 задач с ответами по математике, издательство «Экзамен», Москва, 2013; ISBN 978-5-377-05967-7

3 Интернет-ресурсы:

<http://resh.edu.ru> <https://uchi.ru/> <https://foxford.ru/>
www.ziimag.narod.ru - персональный сайт автора Мордковича А. Г. "Практика развивающего обучения";

www.math.ru -Интернет - поддержка учителей математики.

www.it-n.ru-Сеть творческих учителей.

www.exponenta.ru -Образовательный математический сайт. Содержит материалы по работе с математическими пакетами Mathcad, MATLAB, Mathematica, Maple и др. Методические разработки, примеры решения задач, выполненные с использованием математических пакетов. Форум и консультации для студентов и школьников.

http:school-collection.edu -Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Цифровые образовательные ресурсы (ЦОР) к учебникам.

http://www.prosv.ru - сайт издательства «Просвещение» (рубрика «Математика»)

http://www.drofa.ru - сайт издательства Дрофа (рубрика «Математика»).

http://www.center.fio.ru/som - методические рекомендации учителю-предметнику (представлены все школьные предметы). Материалы для самостоятельной разработки профильных проб и активизации процесса обучения в старшей школе.

http://www.edu.ru - Центральный образовательный портал, содержит нормативные документы Министерства, стандарты, информацию о проведении эксперимента, сервер информационной поддержки Единого государственного экзамена.

http://www.internet-school.ru - сайт Интернет – школы издательства Просвещение. Учебный план разработан на основе федерального базисного учебного плана для общеобразовательных учреждений РФ и представляет область знаний «Математика». На сайте представлены Интернет-уроки по алгебре и началам анализа и геометрии, включают подготовку сдачи ЕГЭ.

http://www.legion.ru – сайт издательства «Легион»

http://www.intellectcentre.ru – сайт издательства «Интеллект-Центр», где можно найти учебно-тренировочные материалы, демонстрационные версии, банк тренировочных заданий с ответами, методические рекомендации и образцы решений

http://www.fipi.ru - портал информационной поддержки ЕГЭ

http://geometry2006.narod.ru – авторский сайт В.А.Смирнова, где можно найти рабочие тетради по выполнению заданий В4 и В9, С2 и С4, а также материалы для подготовки выпускников основной школы к ГИА.

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГТПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3, Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с Р 6, П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, П-о/с Р 3 Р 6, П-о/с Р 7, П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3 Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 7, П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3 Р 4, П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная

	Р 5, П-о/с	работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, П-о/с Р 3 Р 6, П-о/с Р 7, П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 2, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с Р 6, П-о/с	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 04 «Иностранный язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**. Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» общего гуманитарного и социально-экономического цикла предназначена для изучения английского языка в Губкинском горно-политехническом колледже, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС СПО в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259), Приказа № 464 от 03.07.2024 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии общих гуманитарных дисциплин
Протокол № _____ от _____

_____/Репина С.А../

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 04 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: учебная дисциплина ОУД 04 «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 01. Русский язык, ОУД 14. Индивидуальный проект.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины является формирование базовых навыков развития коммуникативной компетенции, то есть способности грамотно и эффективно общаться в различных ситуациях. Это включает в себя как устную, так и письменную иностранную речь, а также понимание и анализ текстов. Кроме того, изучение иностранного языка способствует формированию языковой личности.

Задачи дисциплины:

- овладение функциональной грамотностью, формирование способности использовать свои умения, знания и навыки на практике в условиях взаимодействия с социумом, вступать в отношения с внешней средой и максимально быстро адаптироваться и функционировать в ней;
- совершенствование коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности: восприятие и понимание иноязычной речи на слух, говорение, чтение и письмо на иностранном языке;
- расширение кругозора о странах изучаемого языка;
- развитие навыков и умений иноязычного общения в наиболее распространенных ситуациях социально-бытовой, учебно-трудовой и профессиональной сфер общения и совершенствование умения пользоваться этим материалом в повседневном общении;
- формирование умений для практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться устно и письменно на профессиональные темы, различать элементы нормированной речи, пользоваться различными словарями;
- владеть нормативным аспектом культуры речи;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- совершенствовать лексическую культуру, пополнять словарный запас, находить и исправлять лексические ошибки в устной и письменной речи;
- совершенствовать грамматическую культуру, употреблять грамматические формы слов разных частей речи в соответствии с литературной нормой;

- различать тексты по их стилистической принадлежности, проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка с точки зрения речевого воздействия;
- создавать тексты учебно-научного и официально делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовке студентов;
- анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности;
- отбирать и структурировать материал в соответствии с целями и задачами выступления
- выбирать тип, тему и название выступления, располагать и вербально оформлять материал;
- выбирать приемы аргументации при создании профессиональной речи и методы и приёмы воздействия на собеседника;
- совершенствовать произносительную культуру устной речи, применять правила техники речи;
- работать над композицией устного публичного выступления и логикой изложения, собирать материал к выступлению;
- совершенствовать практические навыки в употреблении выразительных средств языка в собственных высказываниях;
- владеть риторическими приемами произнесения публичной речи;
- совершенствовать практические навыки, логические и этические умения, необходимые в споре;
- применять рациональные и эмоциональные средства воздействия при общении;
- владеть невербальными средствами общения.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные функции языка, связь языка и истории;
- смысл понятий: литературный язык, языковая норма, культура речи;
- качества хорошей речи (точность, логичность, чистота, выразительность, уместность, богатство);
- орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- особенности выступлений в различных жанрах, правила подготовки выступлений.
- риторические правила создания и произнесения публичных и непубличных речей, знание сущности понятий «тезис» и «аргумент» и требований, предъявляемых к ним
- правила невербального общения, ведения полемики, диалога, ответов на вопросы.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Обучение по данной рабочей программы строится на основе компетентностного подхода, в результате чего у обучающихся развивается и совершенствуется коммуникативная, языковая, лингвистическая и культуроведческая компетенции. Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа.

Аудиторной учебной работы обучающегося 142 часов, в том числе: в том числе практических занятий – 140 часов; консультаций – 2 часа.

Промежуточная аттестация – 2 часов (дифференцированный зачет).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>142</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>2</i>
лабораторные работы	-
практические работы	<i>140</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	<i>2</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной

дисциплины ОУД 04 Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Английский язык в профессиональной деятельности				
Введение	Основное и профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки			
	Английский язык как средство межкультурного общения и развития политических, технологических, экономических, профессиональных и культурных связей между представителями иной социальной общности при освоении специальностей СПО технологического профиля. Значение изучения иностранного языка для приобретения опыта установления взаимоотношений с представителями другой культуры, опыт доброжелательного отношения к людям, независимо от расы, национальности, положения в обществе, личных качеств. Иностранный язык как средство формирования способности к профессиональному самоопределению, формирования общих и профессиональных компетенций, готовности к межкультурному профессиональному общению.			ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Раздел 1. О себе	Основное и профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	8		
	Содержание учебного материала Лексика по теме «О себе»: наиболее употребительная лексика, относящаяся к теме: “О себе”, распространенные разговорные формы – клише (обращение, приветствие, благодарность, извинение и т.д.). Повторение названий года, месяцев, дней недели. Грамматика: формальные признаки существительного, притяжательный падеж, местоимения, числительные, структура простого распространенного предложения, степени сравнения прилагательных и наречий, предлоги,			ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	транслитерация, глагол, система времен глагола.			ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Темы практических занятий			
	Что я знаю о себе? Визитная карточка.	2		
	Удостоверение личности. Мой день.	2		
	Моя семья, мои друзья и я.	2		
	Контрольная работа.	2		
Раздел 2. Моя будущая профессия	Основное и профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	18		ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Содержание учебного материала Лексика по теме «Моя будущая профессия»: наиболее употребительная лексика, относящаяся к теме “Моя будущая профессия”, лексика по специальности, профессиональная лексика в соответствии с темами раздела. Грамматика: пассивный залог, типы вопросов в английском языке, согласование времен, косвенная речь, герундий, безличные предложения, повторение функций глаголов – to be, to have, модальные глаголы и их заместители.			
	Темы практических занятий Мой колледж	2		
	Хобби. Различные виды хобби	2		
	Моя будущая профессия	2		
	Разговор о твоей работе	2		
	Формы общения.	4		
	Этикетные нормы делового общения	2		
	Телефонный разговор	2		
	Контрольная работа	2		
Раздел 3. Профессиональная деятельность специалиста	Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	20		ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Содержание учебного материала Лексика по теме «Профессиональная деятельность специалиста»: наиболее употребительная лексика, относящаяся к теме “Профессиональная деятельность специалиста”, терминология. Грамматика: имя существительное (повторение), правильные и неправильные глаголы, система времен английского глагола Present, Past, Future (Simple, Continuous, Perfect), структура сложного предложения, Passive voice, модальные глаголы (повторение).			
	Темы практических занятий	2		

	1. Моя профессия - повар			ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	2. Безопасность еды	2		
	3. Кулинария – мое увлечение	6		
	5. Здоровое питание	4		
	6. Как оставаться здоровым	2		
	7. Полезные кулинарные советы	2		
	Контрольная работа	2		
Раздел 4. Деловая переписка с учебным заведением. Поиски работы	Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	16		
	Содержание учебного материала Лексика по теме «Деловая переписка с учебным заведением. Поиски работы»: наиболее употребительная лексика, относящаяся к теме “Приготовления для учебы в университете. Приготовления для работы”, устойчивые выражения по теме раздела, профессиональная лексика, фразеологические обороты, термины, интернационализмы. Грамматика: неопределенно-личные предложения, косвенная речь, конструкции с причастием, независимый причастный оборот, сослагательное наклонение, неличные формы глаголов: Infinitive, Gerund, Participles.			ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Темы практических занятий Личное заявление	2		ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Переписка с университетом	4		
	Поиски работы	2		
	Документы, необходимые для работы	6		
	Контрольная работа	2		
Раздел 5. Сфера обслуживания	Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	34		
	Содержание учебного материала Лексика по теме «Технические изобретения»: наиболее употребительная лексика по теме «Сфера обслуживания», базовая лексика по специальности, профессиональная лексика, терминология, многозначные слова, прямое и переносное значение слова. Грамматика: слова other, another, which, сложное подлежащее, сложное дополнение, местоимение one, выражение to assist somebody by doing something, дополнительные придаточные предложения, составные прилагательные, определительные придаточные предложения, придаточные предложения причины, глаголы с послелогом, функции one и that of, инфинитивные			ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	обороты.			ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Темы практических занятий			
	1. Покупки: в супермаркете, на восточном рынке, у зеленщика	6		
	2. Полезные советы	2		
	3. Питание в Москве	2		
	4. В столовой колледжа	2		
	5. В ресторане	2		
	6. Как и что едят американцы	2		
	7. Британская кухня	4		
	8. Русская кухня	4		
	9. Особенности русской кухни	4		
	10. Интересные факты из истории слов о кулинарии	2		
	11. Меню	2		
	Контрольная работа	2		
Раздел 6. Моя специальность в современном обществе	Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки	44		ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Содержание учебного материала Лексика по теме «Моя специальность в современном обществе»: наиболее употребительная лексика по теме «Моя специальность в современном обществе», профессиональная лексика, терминология, терминологические сочетания слов. Грамматика: типы вопросов в английском языке, способы их образования, модальные глаголы и их заместители, предлоги, составные прилагательные, инфинитив, причастия I-II, пассивный залог, употребление глагола to be, степени сравнения прилагательных и наречий, система времен глагола в английском языке, условные предложения, употребление слов: other – another.			
	Темы практических занятий			
	1. Приготовление еды	4		
	2. Методы приготовления еды	2		
	4. Планирование меню	2		
	5. Накрывание на стол	2		
	6. Культура обслуживания	2		
	7. Основные блюда	2		
	8. Закуски	2		

	9. Устройство на работу на предприятие общественного питания	2		
	10. Контрольная работа	2		
	11. Мясо и мясная продукция	4		
	12. Молоко и молочная продукция	4		
	13. Сливочное масло и его производство	2		
	14. Сыр. Виды сыров	4		
	16. Пищевая технология	4		
	17. Оборудование, используемое в производстве продуктов питания	2		
	18. Покупка еды	2		
	Дифференцированный зачет	2		
	Всего:	142		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для освоения программы учебной дисциплины ОУД 04 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» в профессиональной образовательной организации имеется учебный кабинет, в котором есть возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входят:

- комплект учебно-методической документации;
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методический комплект (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего профессионального образования в пределах освоения ОПОП СПО.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, электронных изданий, электронных и Интернет-ресурсов, образовательных платформ, электронно-библиотечных систем, веб-систем для организации дистанционного обучения и управления им, используемые в образовательном процессе как основные и дополнительные источники.

Основная литература:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студентов образовательных учреждений СПО. — М., 2022 г .
2. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей - English for Technical Colleges: учебник для студентов образовательных учреждений СПО. — М., 2022 г.

Дополнительная литература:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-

ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

3. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской.

4. Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

6. Луговая А.Л. Английский язык для энергетических специальностей: учебное пособие для СПО. – М., 2009 г.

7. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2013 г.

Интернет – ресурсы:

www.prosv.ru/umk

www.lingvo-online.ru

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).

<http://www.teachertube.com/>

Электронно-библиотечная система:

Электронно-библиотечная система:

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

1. IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

2. Юрайт

3. Book.ru

4. Znanium.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен уметь: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Зачёт, контрольная работа, самостоятельная работа, тестирование, устный и письменный опрос, защита проектов и презентаций, подготовка рефератов, дифференцированный зачет.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОАУ 05 ИНФОРМАТИКА

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 05 Информатика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии математических и естественно
математических наук

Протокол № _____ от _____

_____/Шагаева Т.Н.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 05 «ИНФОРМАТИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОУД 05 «Информатика» является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 03. Математика, ОУД 06 Физика. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки обучающихся.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины: Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;

- роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;

- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

- приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Задачи дисциплины:

Дисциплина включает в себя изучение основных понятий информатики, работы с компьютером, базового программного обеспечения, основ алгоритмизации и программирования, а также работу с данными.

В результате изучения учебного предмета обучающийся должен **уметь:**

- понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;

- анализировать алгоритмы с использованием таблиц;

- использовать навыки алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов; – использовать компьютерные средства представления и анализа данных;

- работать с базами данных;

- формировать базовые навыки и умения по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- формировать представления о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; – формировать представления о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- использовать готовые прикладные компьютерные программы по выбранной специализации.

В результате изучения учебного предмета обучающийся должен **знать**:

- стандартные приемы написания на алгоритмическом языке программ для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ;
- способы хранения и простейшей обработки данных
- понятия о базах данных и средствах доступа к ним;
- основные конструкции программирования;
- основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя,	ЛР 9

табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 134 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>134</i>
в том числе:	-
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические работы	<i>134</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	-
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	2
Консультации	6
Итоговая аттестация в форме: <i>дифференцированный зачет</i>	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины 05 «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием				
Раздел 1.	Информация и информационная деятельность человека	32		
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание	6		
	Практическое занятие. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практические занятия. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Определение объемов различных носителей информации.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №1 Сжатие данных без потерь. Использование архиватора.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.3. Компьютер и цифровое	Основное содержание	4		
	Практическое занятие. Принципы построения компьютеров. Принцип	2		ОК 01, ОК 02, ОК

представление информации. Устройство компьютера	открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение.			04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Самостоятельная практическая работа Составить кроссворд «Устройства компьютера»	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления.	Основное содержание	6		
	Практическое занятие. Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида.	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №2 Системы счисления. Позиционные системы счисления. Двоичная система счисления. Восьмеричная система счисления. Шестнадцатеричная система счисления.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Профессионально-ориентированное содержание	6		
	Практические занятия Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом.	4		

	Практическая работа №3 Логика и компьютер. Логические операции. Диаграммы Эйлера-Венна.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Самостоятельная практическая работа Написать сообщение «Применение диаграмм Эйлера-Венна»	2		
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Профессионально-ориентированное содержание	4		
	Практические занятия Компьютерные сети и их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.7. Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	Профессионально-ориентированное содержание	4		
	Практические занятия Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №4 Поиск информации профессионального содержания. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание	2		
	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.9. Информационная безопасность	Профессионально-ориентированное содержание	4		
	Практические занятия Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	Практическая работа №5 Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете	2		
Раздел 2.	Использование программных систем и сервисов	54		
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	4		
	Практические занятия Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирование , форматирования)	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №6 «Форматирование шрифтов и абзацев»	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Профессионально-ориентированное содержание	6		
	Практические занятия Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №7 «Вставка и редактирование графических объектов» Практическая работа №8 Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	4		
	Практические занятия Компьютерная графика и ее виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp,Inkscape). Программы записи и редактирования звука (ПО Аудиомастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №9 Создание графических объектов средствами встроенного растрового редактора	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.4 Введение в	Основное содержание	10		

создание графических изображений с помощью GIMP	Практические занятия Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоёв изображения Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция Практическое занятие «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	2 2 2 2 2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.5. Технологии обработки графических объектов	Профессионально-ориентированное содержание	4		
	Практические занятия Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	2		
	Практическая работа №10 Создание графических объектов средствами векторного редактора	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.6. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Профессионально-ориентированное содержание	4		
	Практические занятия Виды компьютерных презентаций . Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №11Создание презентации и вставка слайдов и графических объектов.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.7. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Профессионально-ориентированное содержание	4		
	Практические занятия Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №12 Знакомство с анимацией	2		
Тема 2.8. Гипертекстовое представление	Основное содержание	2		
	Практические занятия Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09

информации	Веб-сайты и веб-страницы.			ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №13 Создание и редактирование веб-страницы	2		
Тема 2.9 Конструктор Тильда	Основное содержание	16		
	Практические занятия			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block.	2		
	Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода	2		
	Создание страниц. Список страниц.	2		
	Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)	2		
	Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	2		
	Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).	2		
	Работа с текстом, изображениями и видео	2		
	Практическое занятие «Создание интернет-магазина»	2		
Раздел 3.	Информационное моделирование	48		
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	4		
	Практические занятия	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования.			
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание	2		
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений.			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание	2		
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами(Алгоритм Дейкстры, метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические	Основное содержание	8		
	Практические занятия .Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09

структуры	структуры. Запись алгоритмов на языке программирования(Pascal, Python). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц.			ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №14 программирование линейных алгоритмов Практическая работа №15 Условный оператор. Сложные условия	4		
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание	4		
	Практические занятия Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки числе, числовых последовательностей и массивов.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №16 Массивы. Перебор элементов массива.	2		
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области.	Основное содержание	4		
	Практическое занятие. Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2		
	Практическая работа №17 Многотабличные базы данных.	2		
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах.	Основное содержание	4		
	Практические занятия Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №18 Решение уравнений в табличных процессорах	2		
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Основное содержание	6		
	Практические занятия Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Тестовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах.	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №19 Статистические расчеты	2		
	Самостоятельная практическая работа Написать сообщение «Использование логических функций в Excel»	2		
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных	Профессионально-ориентированное содержание	6		
	Практические занятия Визуализация данных в электронных таблицах	2		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09

таблицах	Практическая работа №20 Работа с диаграммами в электронных таблицах	2		ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Самостоятельная практическая работа Создать диаграмму «Реализация продукции кафе»	2		
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах	Профессионально-ориентированное содержание	8		
	Практические занятия Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области). Аналитика в Excel. Настройка Excel Power Pivot, табличное представление данных, экспорт данных, модели данных, большие данные	6		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическая работа №21 Моделирование случайных процессов в Microsoft Excel.	2		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		
Всего		134		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатика».

Оборудование кабинета:

-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска/панель/экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Информатика(в 2 частях).10 класс.:учебник базового и углубленного уровней/К.Ю.Поляков, Е.А.Ереминю – М.:Просвещение, 2021 г.- 352с.:ил

2. Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Информатика(в 2 частях).11 класс.:учебник базового и углубленного уровней/К.Ю.Поляков, Е.А.Ереминю – М.:Просвещение, 2021г .- 238с.:ил

3. Поляков К. Ю., Еремин Е. А. Информатика. Задачник 10-11 класс. В 2 частях. Ч. 1 Базовый и углубленный уровни- М.:Просвещение, 2023.- 352с.:илс

Дополнительные источники:

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 383 с.

3. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

Электронные издания

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
3. D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
4. Я класс
5. Урок цифры
6. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 -

ЯндексРепетитор

7. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
8. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
9. Анализ данных - Яндекс Практикум
10. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса
11. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических

медиа материалов

12. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических

медиа материалов

13. Академия искусственного интеллекта для школьников
14. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы

Образовательного центра Сириус

15. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы

Образовательного центра Сириус

16. Основы создания сайтов на Тильде. Экспресс-курс <https://ru-course-tilda.tilda.ws/members/courses/tilda-basics>

17. Знакомство с искусственным интеллектом - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус.

Электронно-библиотечная система:

Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>

Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://ggpk2020.beget.tech/>

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование
ОК 02, ОК 04	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 01, ОК 9	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий

OK 02 OK 01, OK 05	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.7 Тема 2.8 2.7 Тема 2.9 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
OK 01, OK 02, OK 05, OK 07, OK 09		Дифференцированный зачет

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО - ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рабочая программа учебной дисциплины

ОУД.06 Физика

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Губкин
2025 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 06 Физика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**. Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии математических и
естественно математических наук

Протокол № _____ от _____

_____/Шагаева Т.Н.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик:
политехнический колледж»

ОГАПОУ

«Губкинский

горно-

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 06 «ФИЗИКА»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОУП.06 «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с:

Приказом Министерства просвещения РФ № 732 от 12 августа 2012 года «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413;

Рекомендациями по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения №05- 592 от 01.03.2023 г.;

Примерной рабочей программой учебной дисциплины «Физика» (базовый уровень) вариант 1 (108 часов) для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОУД 06 «Физика» является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 03. Математика, ОУД 05 информатика. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки обучающихся.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей: Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможностями применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОСПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, • выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды;

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект
 - отличать гипотезы от научных теорий; • делать выводы на основе экспериментальных данных;
 - приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
 - приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
 - воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле*;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и	-сформировать представления 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; - сформировать 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; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами;

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	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; - владеть 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
ОК02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на	- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд,

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности	ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач - уметь формировать собственную позицию 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

	личности	
ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	- владеть 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; - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)

	в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к образованию и 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	- овладеть 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

	воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- уметь 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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике	- сформировать 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

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: -
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>100</i>
в том числе:	-
теоретическое обучение	<i>74</i>
лабораторные работы	-
практические работы	<i>26</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	-
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	<i>8</i>
Итоговая аттестация в форме: <i>дифференцированный зачет</i>	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УУД. 06«Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
ВВЕДЕНИЕ	Физика и методы научного познания	2	
Физика и методы научного познания	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 04 ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.		
	Теоретическое обучение	2	
Раздел 1. Механика		12	
Тема 1.1 Кинематика	Основное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела		
	Теоретическое обучение	2	

	Практические занятия Решение задач по теме «Кинематика»	2	
Тема 1.2 Динамика	Основное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения		
	Теоретическое обучение	4	
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Основное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики		
	Теоретическое обучение	4	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		22	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы		
	Теоретическое обучение	4	
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №1 «Опытная проверка закона Гей-Люссака»	2	
	Самостоятельная работа	2	

	Создание мини-презентации по теме «Измерение температуры»		
Тема 2.2 Основы термодинамики	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы		
	Теоретическое обучение	4	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела		
	Теоретическое обучение	4	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №2 «Определение влажности воздуха»		
	Основное содержание	4	
	Практические занятия	2	
	Решение задач по теме «Основы молекулярно-кинетической теории»		
	Контрольная работа №1 по теме «Молекулярная физика и термодинамика»	2	
Раздел 3. Электродинамика		26	
Тема 3.1 Электрическое поле	Основное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы.		

	Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов		
	Теоретическое обучение	4	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи		
	Теоретическое обучение	2	
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №3 «Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников» Лабораторная работа №4 «Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока»	4	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Основное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников		
	Теоретическое обучение	4	
Тема 3.4 Магнитное поле	Основное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури		
	Теоретическое обучение	4	
Тема 3.5 Электромагнитная	Основное содержание	10	ОК.01
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции.		ОК.04

индукция	Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле		ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Теоретическое обучение	4	
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №5 «Изучение явления электромагнитной индукции»	2	
	Практические занятия Решение задач по теме «Электродинамика»	2	
	Контрольная работа №2 по теме «Электродинамика»	2	
Раздел 4. Колебания и волны		8	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	Основное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07 ОК 09
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение		
	Теоретическое обучение		
		4	
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Основное содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи		
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия Практикум по решению задач по теме «Колебания и волны»	2	
		4	
Раздел 5. Оптика		16	
Тема 5.1 Природа света	Основное содержание	4	ОК.01 ОК.04
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и		

	преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы		ОК.05
	Теоретическое обучение	2	
	Практические занятия Практикум по решению задачи по теме «Геометрическая оптика»	2	
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №6 «Определение показателя преломления стекла»	2	
Тема 5.2 Волновые свойства света	Основное содержание	6	ОК.01 ОК.04 ОК.05
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений		
	Теоретическое обучение	4	
	Лабораторная работа №7 «Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки»	2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 04 ОК 05
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики		
	Теоретическое обучение	2	
	Практические занятия Практикум по решению задач по теме «Оптика»	2	
	Контрольная работа №3 по теме «Колебания и волны. Оптика»	2	
Раздел 6. Квантовая физика		8	

Тема 6.1	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 6.2	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы		
	Теоретическое обучение	2	
	Практические занятия	2	
	Решение задач по теме «Квантовая физика»		
	Контрольная работа №4 по теме «Квантовая физика»	2	
Раздел 7. Строение Вселенной		6	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Основное содержание	2	ОК.01 ОК.04 ОК.05 ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
Тема 7.2 Строение Вселенной	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 03
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники		

	их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной		ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Лабораторные занятия Лабораторная работа № 8 «Изучение карты звездного неба»	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		108 (100+8)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска/панель/экран.

Электронные пособия:

- Открытая физика /под.ред.С.М. Козелла - М.:Физикон.
- Библиотека электронных наглядных пособий.- М.:Кирилл и Мефодий.
- Презентации

Информационные источники:

- Справочники по физике

Печатные пособия:

- Комплект таблиц по физике
- Портреты физиков
- Таблица «Международная система единиц (СИ)»
- Таблица «Шкала электромагнитных волн»

Оборудование лаборатории:

- Лабораторный комплект (набор) по механике
- Лабораторный комплект (набор) по молекулярной физике и термодинамике
- Лабораторный комплект (набор) по электродинамике
- Лабораторный комплект (набор) по оптике
- Лабораторный комплект (набор) по квантовым явлениям (в комплекте с индикатором радиоактивности)

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания:

1. Мякишев Г.Я. Физика. 10 класс: учеб.дляобщеобразоват. Организаций: базовый уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н.Сотский; под ред. Н.А.Партфентьевой. - 3-е изд. - М.: Просвещение, 2017. - 416с.: ил. - (Классический курс).
2. Мякишев Г.Я. Физика. 11 класс: учеб.дляобщеобразоват. организаций: базовый уровень /Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М.Чаругин; под ред. Н.А.Партфентьевой. - 4-е изд. - М.: Просвещение, 2017. - 432с.: ил. - (Классический курс).

Дополнительные источники

1. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017.
2. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017.
3. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2016.
4. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017.

Электронные издания

1. Российская электронная школа <http://resh.edu.ru>
2. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов www.fcior.edu.ru
3. Академик. Словари и энциклопедии www.dic.academic.
4. Электронная библиотека www.booksgid.
5. Сетевой класс Белогорья www.beluo.ru
6. Глобальная библиотека научных ресурсов www.globalteka.ru
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам www.window.edu.ru
8. Лучшая учебная литература www.st-books.ru
9. Российский образовательный портал www.school.edu.ru
10. Электронная библиотечная система www.ru/book
11. Образовательные ресурсы Интернета – Физика www.alleng.ru/edu/phys.htm
12. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu.ru
13. Учебно-методическая газета «Физика» <https://fiz.1september.ru>
14. Нобелевские лауреаты по физике www.n-t.ru/nl/fz
15. Ядерная физика в Интернете www.nuclphys.sinp.msu.ru
16. Сборник демонстрационных опытовwww.sgutv.ru

Электронно-библиотечная система:

1. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГТПК» <http://ggpk2020.beget.tech/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	- устный опрос; - Фронтальный опрос; - Оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	- оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач); - оценка тестовых заданий; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	Дифференцированный зачет

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД 07 ХИМИЯ

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 07 Химия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии **общих гуманитарных дисциплин**
Протокол № _____ от _____

/Репина С.А../

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 07 «ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: учебная дисциплина ОУД 07 «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дел.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 08 Биология.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины:

-формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

--формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни; 3.развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами

Задачи дисциплины:

- адаптация обучающихся к условиям динамично развивающегося мира, формирование интеллектуально развитой личности, готовой к самообразованию, сотрудничеству, грамотных решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

- формирование у обучающихся ключевых навыков (ключевых компетенций), имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: решения 5 проблем, поиска, анализа и обработки информации, необходимых для приобретения опыта деятельности, которая занимает важное место в познании химии, а также для оценки с позиций экологической безопасности характера влияния веществ и химических процессов на организм человека и природную среду;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся: способности самостоятельно приобретать новые знания по химии в соответствии с жизненными потребностями, использовать современные информационные технологии для поиска и анализа учебной и научно-популярной информации химического содержания;

- формирование и развитие у обучающихся ассоциативного и логического мышления, наблюдательности, собранности, аккуратности, которые особенно необходимы, в частности, при планировании и проведении химического эксперимента;

- воспитание у обучающихся убежденности в гуманистической направленности химии, её важной роли в решении глобальных проблем рационального природопользования, пополнения энергетических ресурсов и сохранения природного равновесия, осознания необходимости бережного отношения к природе и своему здоровью, а также приобретения опыта использования полученных знаний для принятия грамотных решений в ситуациях, связанных с химическими явлениями.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к различным классам органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных органических соединений;
- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения; природу химической связи (ионной, ковалентной, металлической), зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ;
- проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах; использовать приобретенные знания и умения в практики

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава, периодический закон;
- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических соединений;
- важнейшие вещества и материалы: основные металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; щелочи, аммиак, минеральные удобрения, метан, этилен, ацетилен, бензол, этанол, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Обучение по данной рабочей программы строится на основе компетентностного подхода, в результате чего у обучающихся развивается и совершенствуется коммуникативная, языковая, лингвистическая и культуроведческая компетенции. Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа.

Аудиторной учебной работы обучающегося 130 часов, в том числе: в том числе практических занятий – 52 часа; консультаций – 8 часов.

Промежуточная аттестация – 3 часа (экзамен).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>130</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>78</i>
лабораторные работы	
практические работы	<i>52</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	<i>8</i>
Итоговая аттестация в форме: <i>экзамен</i>	<i>3</i>

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание (130 часов)			
Раздел 1. Основы строения вещества		10	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования		
	Практические занятия	2	
	Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.		
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	4	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.		
Раздел 2. Химические реакции		12	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	8	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Реакции комплексообразования		
	Практические занятия	4	

	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Практико-ориентированные задания: расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества.		
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	4	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций		
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		22	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание	8	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ		
	Практические занятия	4	
	Номенклатура неорганических веществ. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. Чистые вещества и смеси. Практико-ориентированные задания: решение, задач на расчет массовой доли (массы) компонентов смеси, примесей.		
Тема 3.2. Физико-химические свойства	Основное содержание	10	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	

неорганических веществ	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей)		
	Практические занятия	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека.		
Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Качественные реакции для идентификации неорганических веществ		
	Практические занятия	4	
	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в решении проблем пищевой безопасности	2	
Контрольная работа 1	Строение и свойства неорганических веществ	2	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		32	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено)		
	Практические занятия	4	

	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Практико-ориентированные задания: расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	14	ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	8	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения)	2	
	Предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; Непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов. Ароматические углеводороды	2	
	Кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла Азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	4	
	Практические занятия	6	
	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений отдельных классов, задач на вычисление массовой доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.		
	подготовить сообщения: Превращения в организме, биологические функции белков, жиров, углеводов		
Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной	Основное содержание	10	ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	8	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции		

деятельности человека	белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты. Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Полимеры. Роль органической химии в создании новых материалов.		
Контрольная работа 2	Структура и свойства органических веществ	2	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		16	
Тема 5.1 Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость химических реакций		
	Практические занятия	2	
	Расчет скоростей химических реакций.		
Тема 5.2 Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Основное содержание	10	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение. Применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.		
	Практические занятия	4	
	Решение задач на применение закона Гесса	2	
Контрольная работа 3	Кинетика и термодинамика	2	
Раздел 6. Дисперсные системы		10	
Тема 6.1. Дисперсные системы	Основное содержание	4	ОК 04, ОК 05 ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Дисперсные системы (суспензии, эмульсии, коллоидные системы, истинные растворы) Строение коллоидных систем. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.		
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Практические занятия	2	
	Решение задач на приготовление растворов, определение массовой доли растворенного вещества.		

	Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека		
Контрольная работа 4	Дисперсные системы	2	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		8	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание	4	ОК 04, ОК 05
	Практические занятия	4	
	Составление химических реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Составление химических реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида		
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Основное содержание	4	ОК 04, ОК 05
	Практические занятия	4	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: одноатомных и многоатомных спиртов, альдегидов, крахмала. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: уксусной кислоты, аминокислот, белков.		
Профессионально-ориентированное содержание (28 часов)			
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		6	
Тема 8.1 Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Теоретическое обучение	4	
	Новейшие достижения химической науки и химической технологии.		
	Практические занятия	2	
Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Применение химических знаний в профессиональной деятельности			
Раздел 9. Исследование и химический анализ		18	
Тема 9.1 Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Лабораторная посуда и оборудование, химические реактивы. Основные лабораторные операции.		
	Практические занятия	4	
	Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).		

Тема 9.2 Химический анализ проб воды	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Теоретическое обучение	6	
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения.		
	Жесткость воды и методы ее определения. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.		
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро- и микроэлементов		
Тема 9.3 Химический контроль качества продуктов питания	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Практические занятия	6	
	Определение долей от суточной нормы макро- и микроэлементов в блюдах. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.		
Контрольная работа 5	Исследование и химический анализ. Составить практико-ориентированные задачи по кулинарной тематике	2	
Консультации		8	
Экзамен		3	
Всего		130: 78+52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии, оснащенного оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект документации, методическое обеспечение;
- таблицы по разделам «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Периодическая система химических элементов», «Таблица растворимости», «Ряд напряжений металлов»;

- коллекции «Пластмассы», «Волокна», «Каучуки», «Металлы и сплавы», «Основные виды промышленного сырья», «Каменный уголь», «Нефть и нефтепродукты»;

- химическая посуда и оборудование;

- реактивы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;

- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Саенко О. Е., Химия для колледжей учебник, среднее профессиональное образование- 4-е изд., М.: издательство Феникс, 2024 г.

2. Габриелян О. С. , Химия. базовый уровень. 10 кл.: учебник. - М.: Дрофа, 2020.-191 с.

3. Габриелян О. С. , Химия. базовый уровень. 11 кл.: учебник. - М.: Дрофа, 2020.-223 с.

Дополнительная литература:

1. Габриелян О.С., Остроумов И. Г., Химия: учеб. для студ. сред. проф. учеб. Заведений – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.

2. Габриелян О. С., Лысова Г. Г., Химия в тестах, задачах и упражнениях: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 224 с.

Интернет-ресурсы

1. . <http://www.xumuk.ru> - На сайте размещены учебные материалы по различным разделам химии, представлена химическая энциклопедия (более 5000 терминов, охватывающих все разделы химии, а также пограничные области).

2. www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).

3. www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).

4. www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

5. <https://resh.edu.ru/subject/> (Российская электронная школа. 10, 11 класс Химия).

6. <https://www.uchportal.ru/load/59> - учительский портал. Методические разработки по химии.

Электронно-библиотечная система:

1. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГТПК» <http://ggpk2020.beget.tech/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися заданий контрольных работ, а также дифференцированного зачета

№	ОК	Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
1		Раздел 1. Основы строения вещества	Формулировать базовые понятия и законы химии	Дифференцированный зачет
1.1	ОК 01	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).
1.2	ОК 04 ОК 05	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	1. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системе.
2		Раздел 2. Химические реакции	Характеризовать типы химических реакций	Дифференцированный зачет
2.1	ОК 04, ОК 05 ОК 07	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена; – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса. 2. Задачи на расчет массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ.
2.2		Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием кислот, оснований и солей
3		Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	Контрольная работа «Строение и свойства неорганических веществ» Дифференцированный зачет

№	ОК	Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
3.1	ОК 04	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Решение, задач на расчет массовой доли (массы) компонентов смеси, примесей. 2. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.
3.2	ОК 04 ОК 05	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	Практико-ориентированные задания по составлению уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ.
3.3	ОК 04 ОК 05 ОК 07	Идентификация неорганических веществ	Изучить качественные реакции неорганических веществ	Задания по составлению уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ.
4		Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	Исследовать строение и свойства органических веществ	Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ» Дифференцированный зачет
4.1	ОК 04	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)
4.2	ОК 04 ОК 04 ОК 07	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.
4.3	ОК 04 ОК 05 ОК 07	Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности.
5		Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания	Характеризовать влияние различных факторов на равновесие и скорость химических реакций	Контрольная работа «Кинетика и термодинамика» Экзамен

№	ОК	Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
		химических реакций		
5	ОК 04 ОК 05	Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	Задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции и смещения равновесия химической реакции и
6		Раздел 6. Дисперсные системы	Исследовать растворы с заданными характеристиками	Контрольная работа «Дисперсные системы» Экзамен
6.1	ОК 04 ОК 05	Понятие о дисперсных растворах	Различать истинные растворы, коллоидные системы	Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека
6.2	ОК 07 ОК 04	Исследование свойств растворов	Готовить растворы	Задачи на приготовление растворов.
7		Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	Исследовать неорганические вещества	Экзамен
7.1	ОК 04	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Составлять химические реакции, используемые для обнаружения катионов и анионов	Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.
7.2	ОК 05	Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	Практические задания на составление качественных химических реакций, используемых для обнаружения органических веществ
8		Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Экзамен

№	ОК	Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
	ОК 04 ОК 04 ОК 07	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Составление сообщений о бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности
9		Раздел 9. Исследование и химический анализ	Интерпретировать химические процессы и явления в биосфере	Контрольная работа «Исследование и химический анализ» Экзамен
9.1	ОК 04	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием	Типовые расчеты по тематике эксперимента
9.2	ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Химический анализ проб воды	Исследовать химический состав проб технической воды	Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения»
9.3	ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Химический контроль качества продуктов питания	Исследовать химический состав объектов биосферы на примере продуктов питания	Решение задач по определению доли от суточной нормы макро- и микроэлементов в блюдах. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД 08 БИОЛОГИЯ

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 01 Русский язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии **общих гуманитарных дисциплин**
Протокол № _____ от _____
_____/Репина С.А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: учебная дисциплина ОУД 08 «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Программа включает в себя изучение основных разделов биологии, таких как общая биология, ботаника, зоология, анатомия и физиология человека, экология и генетика, а так же практические занятия, лабораторные работы, направленные на формирование у студентов практических навыков и умений.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ЕН 02. Экологические основы природопользования, ОУД 07. Химия.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины является формирование базовых навыков получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно - научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- **личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа

прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение)

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации

	программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

Аудиторной учебной работы обучающегося 68 часов, в том числе: в том числе практических занятий – 12 часов; консультаций – 4 часа.

Промежуточная аттестация – 2 часа дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72

Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	68
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные работы	
практические работы	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	4
Итоговая аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД. 08 «БИОЛОГИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		18		
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Основное содержание	2		
	Теоретическое обучение:	2		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток.			
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	6		
	Теоретическое обучение:	4		
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практические занятия: Лабораторная работа 1. Строение растительной и животной клетки.	2		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.3. Структурно-	Основное содержание	4		
	Теоретическое обучение:	4		

функциональные факторы наследственности	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и нехомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Биосинтез белка.			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Основное содержание	2		
	Теоретическое обучение:	2		
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз. Вирусы	Основное содержание	4		
	Теоретическое обучение:	2		
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическое занятие. Практическая работа. Вирусы. Сравнение неклеточных и клеточных форм жизни.	2		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Раздел 2. Строение и функции организма		20		
Тема 2.1. Строение организма	Основное содержание	2		
	Теоретическое обучение:	2		
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Основное содержание	4		
	Теоретическое обучение:	2		
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения.			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение			
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений по теме: Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека.			
Тема 2.3.	Основное содержание	2		

Онтогенез растений, животных и человека	Теоретическое обучение:	2		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений			
Тема 2.4. Закономерности наследования	Основное содержание	4		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Теоретическое обучение:	4		
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов			
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений по теме: Генетика-наука о наследственности и изменчивости организмов			
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Теоретическое обучение:	2		
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом			
	Практические занятия: Лабораторная работа 2. Решение генетических задач	2		
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	Основное содержание	4		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Теоретическое обучение:	4		
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека			
Раздел 3. Теория эволюции		8		
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	Основное содержание	2		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Теоретическое обучение:	2		
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции			

Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Основное содержание	4		
	Теоретическое обучение:	2		
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическое занятие. Возникновение жизни на Земле. Гипотезы о происхождении жизни (креационизм, гипотеза самопроизвольного зарождения жизни, гипотеза панспермии, гипотеза биохимической эволюции). Современные представления о происхождении жизни (гипотеза абиогенного зарождения жизни)	2		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание	2		
	Теоретическое обучение:	2		
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Раздел 4. Экология	16		
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	2		
	Теоретическое обучение:	2		
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	2		
	Теоретическое обучение:	2		
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая	Основное содержание	2		
	Теоретическое обучение:	2		
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И.			ОК 04, ОК 05, ОК

система	Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности			07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Основное содержание	4		
	Теоретическое обучение:	2		
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практические занятия: Лабораторная работа 3. Характеристика твердых отходов	2		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	6		
	Теоретическое обучение:	2		
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Практическое занятие Взаимосвязь организмов в сообществах. Пищевые цепи. Автотрофы. Гетеротрофы. Типы пищевых цепей. Круговороты веществ	2		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Практическое занятие Климатические изменения. Нарушения озонового слоя. Загрязнения атмосферы. Состояние водных систем. Уничтожение лесов, почв. Проблемы энергетики. Цепные экологические реакции. Человек и экологический кризис.	2		ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
Раздел 5. Биология в жизни		6		
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Основное содержание	2		
	Практические занятия: Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Достижения в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.	2		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 5.2. Биотехнологии в	Основное содержание	4		
	Теоретическое содержание:	4		

промышленности	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека. Биохимические аспекты рационального питания .			ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Промежуточная аттестация по дисциплине	Дифференцированный зачет	2		
Консультации		4		
Итого:		68 (52+16)		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Биология».

Оборудование кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств и др.); - комплект документации, методическое обеспечение;
- таблицы по разделам «Учение о клетке», «Размножение и индивидуальное развитие организмов», «Основы генетики и селекции», «Эволюционное учение», «История развития жизни на Земле»;
- коллекции «Эволюция человека», «Гомология», «Аналогия», «Селекция растений»;
- модели молекулы ДНК;
- гербарии растений, характеризующих приспособленность к среде обитания.

технические средства обучения:

Компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Биология. 10 класс: учебник: базовый уровень/ под редакцией В.В. Пасечника - М.: Просвещение, 2021.- 223 с.
2. Биология. 11 класс: базовый уровень: учебник /под редакцией В.В. Пасечника - М.: Просвещение, 2023.- 272 с.

Дополнительные источники:

1. Мустафин А. Г. , Биология: учебник:М.:КНОРУС, 2020 - 424 с. (СПО).
2. Анастасова Л.П. Самостоятельные работы учащихся по общей биологии. – М. Просвещение, 2002 г.
3. Константинов В. М., Общая биология: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования/ В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е.О. Фадеева; под ред. В. М. Константинова.- 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010 – 256 с.
1. <http://www.informika.ru/text/database/biology/> - Биология. Обучающая энциклопедия.
2. <http://learnbiology.narod.ru/index.htm> - На сайте представлены статьи по ботанике, зоологии, общей биологии.
3. <http://www.biodan.narod.ru/> - Биологический сайт, содержащий интересную и малоизвестную информацию по биологии; биографии великих людей, словарь биологических терминов.
4. www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).
5. <https://resh.edu.ru/subject/> (Российская электронная школа. 10, 11 класс Биология).

Электронно-библиотечная система:

1. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>
3. IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Электронно-библиотечная система:

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:
Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого» Дифференцированный зачет
ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни	тестирование
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Выполнение лабораторной работы: «Строение растительной и животной клетки»
ОК 01 ОК 02	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот
ОК 02	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
ОК 02 ОК 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Фронтальный опрос Тестирование
	Раздел 2. Строение и функции организма	Контрольная работа “Строение и функции организма”
ОК 02 ОК 04	Строение организма	Фронтальный опрос
ОК 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
ОК 02 ОК 04	Онтогенез растений, животных и человека	Тестирование
ОК 02 ОК 04	Закономерности наследования	Фронтальный опрос Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-,

		ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Сцепленное наследование признаков	Выполнение лабораторной работы "Решение генетических задач"
OK 01 OK 02 OK 04	Закономерности изменчивости	Фронтальный опрос
	Раздел 3. Теория эволюции	Контрольная работа "Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле" Дифференцированный зачет
OK 02 OK 04	История эволюционного учения. Микроревольюция	Фронтальный опрос
OK 02 OK 04	Макроревольюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
OK 02 OK 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Самостоятельная работа
	Раздел 4. Экология	Тестовое задание
OK 01 OK 02 OK 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
OK 01 OK 02 OK 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
OK 01 OK 02 OK 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Тестирование
OK 01 OK 02 OK 04 OK 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тестирование Лабораторная работа. Характеристика твердых отходов
OK 02 OK 04 OK 07	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Подготовка и выступление с сообщениями
	Раздел 5. Биология в жизни	Дифференцированный зачет
OK 01 OK 02 OK 04	Биотехнологии	Подготовка и выступление с сообщениями о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД 09 ИСТОРИЯ

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 09 История разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии общих гуманитарных дисциплин
Протокол № _____ от _____

_____/Репина С.А../

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: учебная дисциплина ОУД 09 «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 10. Обществознание, ОУД 14. Индивидуальный проект.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины Содержание программы учебной дисциплины «История» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- * формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- * усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- * развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; патриотизма.
- * формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- * воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Задачи дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов: **личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- * становление гражданской позиции 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;
- * готовность к служению Отечеству, его защите;
- * сформированность основ саморазвития и воспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; метапредметных: - 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 продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно - познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - умение 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;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; **предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; - владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; - владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;

- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);

- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

- определять историческое значение явлений и событий прошлого;

- устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;

- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- основные исторические термины и даты;
- периодизацию всемирной и отечественной истории; современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- историческую обусловленность современных общественных процессов;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 136 часов.

Аудиторной учебной работы обучающегося 126 часов, в том числе: в том числе; самостоятельной работы – 4 часа, консультаций – 6 часов.

Промежуточная аттестация – 2 часа (дифференцированный зачет)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>136</i>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	<i>126</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>126</i>
лабораторные работы	-
практические работы	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>4</i>
Консультации	<i>6</i>
Итоговая аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной

дисциплины ОУД. 09 «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Наименование разделов и тем
1	2	3	4	1
Раздел 1. Введение	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX веке.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Мир накануне и в годы Первой мировой войны	6		
Тема 1.1. Мир накануне Первой мировой войны	Основное содержание			ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Мир в начале XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм.	2		
	Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Россия и мир накануне Первой мировой войны. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны.	2		
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 года. Военные действия 1915 года. Кампания 1916 года. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе.	2		
Раздел 2.	Мир в 1918–1938 гг.	8		

Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе.	Основное содержание	2		
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений.	2		
Тема 2.2. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	Основное содержание	2		
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920–1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920–1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 2.3. Страны Азии,	Основное содержание	2		

Африки и Латинской Америки в 1918–1930 гг.	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской	1		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Международные отношения в 1930-е г. Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо – франко – советские переговоры лета 1939 года.	1		
Тема 3.3 Развитие науки и культуры в 1914–1930-х гг.	Основное содержание	2		
	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение. Повторение и обобщение по теме «Мир в 1918 – 1938 гг.»	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Раздел 4.	Россия в 1917–1922 гг.	12		
Тема 4.1. Российская революция. Февраль -Октябрь 1917 г.	Основное содержание	2		
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.3. Первые революционные преобразования большевиков.	Основное содержание	2		
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 года. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План ГОЭРЛО.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

Тема 4.4. Гражданская война	Основное содержание	2		
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины победы Красной армии в Гражданской войне.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.5. <i>Революция и Гражданская война на национальных окраинах.</i>	Основное содержание	2		
	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство советской федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 4.6. Идеология и культура в годы Гражданской войны. Белгородщина в период с 1914 по 1922 годы.	Основное содержание	4		
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны. Наш край в 1914–1922 гг. Повторение и обобщение по теме «Россия в 1914 – 1922 гг.»	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Раздел 5.	Советский Союз в 1920–1930-е гг.	14		
Тема 5.1. СССР в 20-е годы	Основное содержание	4		
	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР.	4		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри ВКП(б). Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях.			
Тема 5.2. «Великий перелом» коллективизация	Основное содержание	2		
	Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932–1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации.			ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 5.3 СССР в 30-е годы	Основное содержание	8		
	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: ВЦСПС, ВЛКСМ, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929–1939 гг. Мировой экономический	6		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	кризис 1929–1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский договор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении. СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939–1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны.			
	Профессионально-ориентированное содержание. Наш край в 1920–1930-е гг. Повторение и обобщение по разделу «Советский Союз в 1920–1930-е гг.».	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Раздел 6.	Вторая мировая война. 1939–1945 гг. Великая Отечественная война. 1941–1945 гг.	20		
Тема 6.1. Начало Второй мировой войны. Первый период войны Великой Отечественной войны.	Основное содержание	6		
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агресс. Германия, ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939–1941 гг. Причины побед Германии, ее союзников в начальный период Второй мировой войны. Нападение Германии на СССР. План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и церковь в годы войны.	6		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления.			
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны.	Основное содержание	4		
	Боевые действия весной и в начале лета 1942 года. Начало битвы за Кавказ. Сталинградская битва. Контрнаступление под Сталинградом. Ликвидация окруженной группировки врага. Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции Тегеранская конференция 1943 г. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Завершение коренного перелома.	4		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 6.3. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР.	Основное содержание	4		
	Обстановка на фронтах к началу 1944 года. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско - Сандомирская операция.	1		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Вклад в победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях.	1		
	Самостоятельная работа Подготовка реферата (сообщения, презентации) о творчестве поэтов, писателей, композиторов военных лет. Творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М. и др	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 6.5. Окончание Второй мировой войны.	Основное содержание	6		
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Ялтинская конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии.	4		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Людские потери. Материальные потери. Важнейшие итоги Второй мировой войны. Профессионально-ориентированное содержание. Белгородчина в 1941–1945 гг. Повторение и обобщение по теме «Великая Отечественная война 1941–1945 гг.».			
	Самостоятельная работа. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 ГОД – НАЧАЛО XXI ВЕКА			
Раздел 7.	Мир во второй половине XX в. – начале XXI в.	24		
	Основное содержание	2		
Тема 7.1. Мир во второй половине XX в. – начале XXI в.	Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Основное содержание	4		
Тема 7.2. США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI вв.	США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического общества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение.	4		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния СМИ и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI века. Создание Европейского союза.			
	Основное содержание	2		
Тема 7.3 Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 года. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 7.4. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	4		
	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Тайланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма	4		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 7.5. Страны	Основное содержание	3		

Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 7.6 Страны Тропической и Южной Африки. Освобождение от колониальной зависимости.	Основное содержание Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX века, их причины.	1		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 7.7 Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	1		
	Страны Латинской Америки в середине XX века. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке.	1		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 7.8.	Основное содержание	6		

Международные отношения во второй половине XX – начале XXI в.	Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг. Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е годы. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны. Международные отношения в 1990-е – 2023 г. Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, ЕАЭС, СНГ, ШОС, АСЕАН.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата «Наиболее опасные кризисы в период «холодной войны». Работа с картой, историческими источниками.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 7.9. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	Основное содержание	2		
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение. Глобальные проблемы современности.	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 ГОД – НАЧАЛО XXI ВЕКА			
Раздел 8.	СССР в 1945 – 1991 гг.	22		Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием
Тема 8.1.	Основное содержание	4		

<i>СССР в послевоенные годы</i>	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии.	4		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 8.2. <i>СССР в 1953–1964 гг.</i>	Основное содержание Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953–1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953–1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953–1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере.	4		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953–1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и страны Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира.			
Тема 8.3. СССР в 1964–1985 гг.	Основное содержание	6		
	Политическое развитие СССР в 1964–1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964–1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964–1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. Внешняя политика СССР в 1964–1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение:	6		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	курс на реформы.			
Тема 8.4. СССР в 1985–1991 гг.	Основное содержание	6		
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985–1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988–1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 года. Распад СССР.	4		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
	Профессионально-ориентированное содержание. Наш край в 1945 – 1991 гг. Обобщение по теме «СССР в 1964 – 1991 гг.»	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Раздел 9.	Российская Федерация в 1992 – начале 2020-х гг.	18		
Тема 9.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	Основное содержание	6		
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в	6		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09

	экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 года и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 года и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента РФ в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.			ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Тема 9.2. Россия в XXI веке.	Основное содержание Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности	10		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23

	населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008–2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента РФ в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. Специальная военная операция. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев.			
	Профессионально-ориентированное содержание. Наш край в 1992–2022 гг. Развитие горной промышленности в Белгородской области. Итоговое обобщение по курсу «История России. 1945 год – начало XXI века».	2		ОК 01, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17, 20, 23
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		
консультация		6		
Всего		126		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Русский язык, литература».

Оборудование кабинета:

-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Налоговый кодекс Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. История. Всеобщая история. Новейшая история. 1946 г. - начало XXI века, 11 класс/ Сороко-Цюпа О.С., Сороко-Цюпа А.О.; под редакцией Чубарьяна А.О., Акционерное общество «Издательство «Просвещение». 2022 г.[4]

Дополнительные источники:

1. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1/В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков - Москва, издательский центр «Академия», 2018.[1]
- 2.История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2/В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков - Москва, издательский центр «Академия», 2018.[2]
- 3.История. Всеобщая история. Новейшая история. 1914 - 1945 гг., 10 класс/ Сороко-Цюпа О.С., Сороко-Цюпа А.О.; под редакцией Чубарьяна А.О., Акционерное общество «Издательство «Просвещение». 2022г.[3]
4. История. Всеобщая история. 10-11 классы: базовый уровень: методическое пособие (издание в pdf формате), М. Просвещение, 2023.
6. История. История России. 10-11 классы: базовый уровень: методическое пособие (издание в pdf формате), М. Просвещение, 2023.

Электронно-библиотечная система:

1. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>
3. IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>
- 4.Столбов, В. П. Экономическая история России: учебное пособие для СПО / В. П. Столбов. — СПб.: Лань, 2020. — 276 с. — ISBN 978-5-8114-5950-6.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146902> (дата обращения: 01.12.2021).
- Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Видеоуроки РЭШ

Электронно-библиотечная система:

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, П-о/с ¹ Р2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с Р 6, П-о/с Р 7, П-о/с Р 8, П-о/с	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рабочая программа учебной дисциплины

СУД. 10 Обществознание

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

г. Губкин, 2025 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины СУД. 10 «Обществознание» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и**

кондитерское дело»

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии общих гуманитарных
дисциплин Протокол № _____ от

_____/Репина С.А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОГСЭ. 02 «ИСТОРИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС специальностей СПО **43.02.15. Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Предмет является базовым и входит в цикл общеобразовательной подготовки, связан с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 9. История, ОУД 14. Индивидуальный проект.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на достижение следующих целей: воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

развитие интереса обучающихся к освоению социальных и гуманитарных дисциплин;

освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС СОО;

овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

1.4. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО (ОК)

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - 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	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в

	последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике.	социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	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;	сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах

профессиональной деятельности	- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты	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; - сформированности навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование

	информации, информационной безопасности личности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

	культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- 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,	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении

	организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	различных задач
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства,	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и

	этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения, применять стандарты антикоррупционного	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; 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,

поведения	обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и	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; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности

	защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые

		акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных

		социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов. Аудиторной учебной работы обучающегося 68 часов, в том числе: в том числе; самостоятельной работы – 4 часа, консультаций – 4 часов. Промежуточная аттестация – 2 часа (дифференцированный зачет)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	68
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные работы	-
практические работы	14
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 02 История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек в обществе		12	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала	4	
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. 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. Роль науки в решении глобальных проблем.	4	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание учебного материала	6	
	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. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	4	
	Практическая работа №1 «Общество – сложная система». Мотивация деятельности. Потребности и интересы.	2	

	Профессионально ориентированное содержание Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело». Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере организации перевозок управления на транспорте).	2	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание учебного материала	2	
	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. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	ОК 02ОК 04 ОК 05
Раздел 2. Духовная культура		8	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Основное содержание учебного материала	2	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	ОК 03ОК 06 ОК 05
	Профессионально ориентированное содержание Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности специальности «Поварское и кондитерское дело»	1	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы Роль и значение непрерывности образования.	2	ОК 02 ОК 03
Тема 2.3.	Основное содержание учебного материала	2	

Религия	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	OK 05OK 06
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание учебного материала	2	OK 01
	Практическая работа №2. «Искусство: формы и основные направления Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства»	2	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		16	
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Основное содержание учебного материала	2	OK 02 OK 07
	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	2	
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Основное содержание учебного материала	4	OK 01 OK 03 OK 09
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
	Практическая работа №3 «Роль государства в экономике Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации	2	
Тема 3.3.	Основное содержание учебного материала	4	OK 01

Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	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	3	ОК 02 ОК 03
	Профессионально ориентированное содержание Спрос на труд и его факторы в сфере Поварского и кондитерского дела. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности специальности «Поварское и кондитерское дело» профессиональной переподготовки	1	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01
	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	ОК 03
Тема 3.5. Экономика и государство	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01
	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	ОК 09
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Основное содержание учебного материала	2	ОК 06 ОК 09
	Практическая работа №4. «Мировая экономика. Международная экономика. Экспорт и импорт товаров и услуг. (Выгоды и убытки от участия в международной торговле). Государственное регулирование внешней торговли. Работа с интернет источниками. Презентация, эссе.	2	
Раздел 4. Социальная сфера		8	
Тема 4.1.	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01

Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	1	ОК 05
	Профессионально ориентированное содержание Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.	1	
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05
	Практическая работа №10 «Демографическая ситуация в современной России». Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям.	2	ОК 06
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	ОК 06
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 05
	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, социального психолога.	1	
	Профессионально ориентированное содержание Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	1	
Раздел 5. Политическая сфера		8	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание учебного материала	4	ОК 05
	Практическая работа: 12 «Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государственный суверенитет».	2	

	Практическая работа №14: «Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму»	2	ОК 06
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Основное содержание учебного материала	4	
	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 Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	4	ОК 03 ОК 04
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации¹		20	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Основное содержание учебного материала	4	
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации Профессионально ориентированное содержание Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности специальности «Поварское и кондитерское дело»	4	ОК 01 ОК 05
Тема 6.2.	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02

Основы конституционного права Российской Федерации	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	1	ОК 06 ОК 07
	Профессионально ориентированное содержание Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	1	
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание учебного материала	6	ОК 02
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг Профессионально ориентированное содержание Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере специальности «Поварское и кондитерское дело»	6	ОК 05 ОК 06
Тема 6.4. Правовое регулирование	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность		ОК 06 ОК 09

налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	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	4	
Тема 6.5. Основы процессуального права	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02
	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	4	ОК 05 ОК 09
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска/панель/экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Боголюбов Л.Н., Аверьянов В.И., Белявский А.В. Обществознание. 10 класс, Учебник: базовый уровень, М, Просвещение, 2020 г.
2. Боголюбов Л.Н., Городецкая Н.И., Иванова Л.Ф. Обществознание. 11 класс. Учебник: базовый уровень, М, Просвещение, 2019 г.

Дополнительные источники

1. Конституция РФ
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ)..
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

6. Баранов, П.А. ОГЭ. Обществознание. Большой сборник тематических заданий для подготовки к основному государственному экзамену / П.А. Баранов. - М.: АСТ, 2018. - 120 с.
7. Баранов, П.А. ОГЭ. Обществознание. Полный курс в таблицах и схемах для подготовки к ОГЭ / П.А. Баранов. - М.: АСТ, 2018. - 208 с.
8. Баранов, П.А. ЕГЭ. Обществознание. Полный экспресс-репетитор для подготовки к ЕГЭ / П.А. Баранов, А.В. Воронцов, С.С. Шевченко. - М.: АСТ, 2018. - 640 с.
9. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного, гуманитарного профилей: Контрольные задания: Учебное пособие / А.Г. Важенин. - М.: Академия, 2019. - 352 с.
10. Кишенкова, О.В. ОГЭ-2019. Обществознание. Тематические тренировочные задания / О.В. Кишенкова. - М.: Эксмо, 2014. - 208 с.
11. Котова, О.А. Подготовка к ЕГЭ в 2015 году. Обществознание. Тематические работы для 10-11 классов. / О.А. Котова, Т.Е. Лискова. - М.: МЦНМО, 2015. – 111с.
12. Пазин, Р.В. Обществознание: человек и общество: подготовка к ЕГЭ: 10-11 кл / Р.В. Пазин. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 192 с.
13. Рутковская, Е.Л. ЕГЭ-2016. Обществознание. Тренировочные задания / Е.Л. Рутковская, Е.С. Королькова, Г.Э. Королева. - М.: Эксмо, 2015. - 120 с.
14. Рутковская, Е.Л. ЕГЭ-2018. Обществознание. Тренировочные задания / Е.Л. Рутковская, Е.С. Королькова, Г.Э. Королева. - М.: Эксмо, 2017. - 288 с.
15. Рутковская, Е.Л. ЕГЭ-2019. Обществознание. Тренировочные варианты. 10 вариантов / Е.Л. Рутковская, Е.С. Королькова, Г.Э. Королева. - М.: Эксмо, 2018 г.

Электронные издания

1. Электронная библиотека Юрайт.
2. Электронная библиотека Book.ru.
3. Электронная библиотечная система Znanium.com.
4. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
5. Персональный сайт учителя по истории и обществознанию (<http://lisonka.ucoz.ru>)
6. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru>)
7. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
8. Российский электронный журнал «Мир истории» (<http://www.historia.ru>)
9. Персональная страница «Учитель – учителю» (<http://notik.ucoz.ru>)
10. Проект «Сеть творческих учителей» (<http://it-n.ru>)
11. Портал информационной поддержки Единого государственного экзамена <http://www.ege.edu.ru>
12. Журнал «Вестник образования» <http://www.vestnik.edu.ru>
13. <http://www.vciom.ru> – Всероссийский Центр изучения общественного мнения
14. <http://www.warheroes.ru> – биографии Героев Советского Союза и России
15. <http://www.openclass.ru> – методические рекомендации об использовании ЦОР
16. <http://www.lawdir.ru> – законы, законодательства, право
17. <http://www.e-allpravo.ru> – электронная библиотека, юридические словари, рекомендации, обзоры судебной практики
18. <http://www.echr-base.ru> – информационная система по правам человека и Европейскому суду

19. <http://www.consultant.ru> – Консультант-плюс (правовая поддержка)
20. <http://www.fipi.ru> – сайт Федерального института педагогических измерений

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

Электронно-библиотечная система:

1. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Познавательные задания Вопросы проблемного характера Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Познавательные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Познавательные задания Вопросы проблемного характера Задания к документам,

		содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4. Искусство	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Устный опрос Познавательные задания Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Устный опрос Познавательные задания. Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике

		Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	Устный опрос Познавательные задания Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Познавательные задания Вопросы проблемного характера Работа с документами, содержащими социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Устный опрос Познавательные задания.Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную

		информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Устный опрос Познавательные задания Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных,	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи

	трудовых, образовательных правоотношений	Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09		Выполнение заданий промежуточной аттестации

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО - ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.12 Физическая культура

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Губкин, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.12 «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское кондитерское дело**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой

комиссии **общих гуманитарных дисциплин**

Протокол № _____ от _____

_____/**Репина С.А..**/

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ	10
5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	12
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	16
7. КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.12 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям)

43.02.15 Поварское кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям

1.3. Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целостного здорового образа жизни.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
- 3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в

регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психофизиологическими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (атлетическая гимнастика, стретчинг, и др.). Вариативные компоненты содержания обучения выделены курсивом.

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят

медицинский осмотр (диспансеризацию) и компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Используя результаты медицинского осмотра студента, его индивидуальное желание заниматься тем или иным видом двигательной активности, преподаватель физического воспитания распределяет студентов в учебные отделения: спортивное, подготовительное и специальное.

На **спортивное** отделение зачисляются студенты основной медицинской группы, имеющие сравнительно высокий уровень физического развития и физической подготовленности, выполнившие стандартные контрольные нормативы, желающие заниматься одним из видов спорта, культивируемых в СПО. Занятия в спортивном отделении направлены в основном на подготовку к спортивным соревнованиям в избранном виде спорта.

На **подготовительное** отделение зачисляются студенты основной и подготовительной медицинских групп. Занятия носят оздоровительный характер и направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся.

На **специальное** отделение зачисляются студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе. Занятия с этими студентами нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты.

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Изучение общеобразовательного учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПС» с получением среднего общего образования (ППССЗ).

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней	ЛР 23

нуждается.	

межпредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

Аудиторной учебной работы обучающегося 2 часа, в том числе: в том числе практических занятий – 70 часов.

Промежуточная аттестация – 2 часа дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	-
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные работы	
практические работы	70
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	-
Итоговая аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	2

;

3. максимальной учебной нагрузки обучающегося **164** часов, в том числе: в том числе в форме практической подготовки **-164** часов, в том числе практических занятий – **164** часов;

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.

12 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	Раздел 1. Техника безопасности на занятиях физической культурой. Система, методы, условия и средства занятий физической культурой в ОГАПОУ «ГГПК»		
	Раздел 2. Легкая атлетика	12	
Тема 2.1.	1. Бег на короткие дистанции 100 м.	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08, ЛР 4, 7, 9, 17, 23
Тема 2.2.	2. Прыжки в длину с разбега.	2	
Тема 2.3.	3. Бег на среднюю дистанцию 1000 м.	2	
Тема 2.4.	4. Бег на короткие дистанции 400 м., 200 м.	2	
Тема 2.5.	5. Метание гранаты.	2	
Тема 2.6.	6. Совершенствование эстафетного бега.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Раздел 3. Гимнастика	16	
Тема 3.1.	1. Строевые упражнения, построение, перестроение из колонны, по одному в колонну, по два, по четыре.	2	Л – 1-13 ОК-2-6 ОК 04, ОК 06, ОК 08, ЛР 4, 7, 9, 17, 23
Тема 3.2.	2. Перекладина высокая, вис на перекладине.	2	
	Размахивание изгибами. Соскоки назад и вперед. Оборот назад в упоре, соскок.	2	
	Подъем переворотом силой, соскок.	2	
	Перемахи вперед, назад, соскок. Соединение элементов.	2	
Тема 3.4.	Акробатика.	2	
	Кувырок вперед, кувырок назад.	2	
	Кувырок через препятствие вперед (90 см), соединение кувырков.	2	

	Стойка на плечах, на голове.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Раздел 4. Спортивная игра «Футбол»	12	
Тема 4.1	Удары по летящему мячу средней частью подъема.	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08, ЛП 4,7,9,17,23
Тема 4.2	Эстафеты с обводкой стоек, стойка и передвижение вратаря.	2	
Тема 4.3	Подбрасывания мяча над собой и ловля его, двусторонняя игра.	2	
Тема 4.4	Эстафеты с ведением мяча. Двусторонняя игра.	2	
Тема 4.5	Отбор мяча у соперника в парах. Двусторонняя игра.	2	
Тема 4.6	Выполнение удара мяча головой в прыжке в парах.	2	
	Самостоятельная работа		
	Раздел 5. Плавание	12	
Тема 5.1.	Техника безопасности на занятиях плаванием. Подготовительные упражнения для обучения плаванию	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08, ЛП 4,7,9,17,23
Тема 5.2.	Стили плавания.	2	
Тема 5.3.	Особенности техники плавания стилем «кроль»	2	
Тема 5.4.	Особенности техники плавания стилем «кроль»	2	
Тема 5.5.	Особенности техники плавания стилем «брасс»	2	
Тема 5.6.	Особенности техники плавания стилем «на спине»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Раздел 6. Волейбол	12	
Тема 6.1.	Прием мяча снизу, прием мяча сверху.	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08, ЛП 4,7,9,17,23
	Прием мяча снизу двумя руками.	2	
	Верхняя подача мяча (прямо).	2	
	Игра в нападении через игрока передней линии.	2	
	Блокирование у сетки нападающего удара. Страховка у сетки.	2	
	Двухсторонняя игра	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Раздел 7. Баскетбол	10	
Тема 7.1	Ловля летящего мяча двумя руками в прыжке, так-же после отскока от щита.	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08, ЛП 4,7,9,17,23
	Ловля мяча с полуотскока.	1	
	Передача мяча и ловля мяча в движении двумя руками от груди.	1	
	Броски мяча по кольцу с места. Перехват, выбивания мяча.	2	

	Игра в защите и нападении. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Всего	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины

Реализация программы предмета требует наличия **спортивного зала**.

Оборудование спортивного зала:

- гимнастические маты, высокая перекладина, шведская стенка, гантели, гири, баскетбольные щиты (кольца), волейбольная сетка, теннисные столы (ракетки) мячи (волейбольные, баскетбольные, футбольные, теннисные).
- Технические средства обучения: велотренажер, беговая дорожка, силовой тренажер.

3.2 Информационное обеспечение программы учебной дисциплины

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

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

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

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

Основные источники:

1 Погадаев, Г. И. Физическая культура. Футбол для всех: электронная форма учебного пособия для СПО / Г. И. Погадаев ; под ред. И. Акинфеева. - Москва: Просвещение, 2024 г. - ISBN 978-5-09-107600-4. - Текст : электронный.

URL: <https://znanium.com/catalog/product/2125348>.

Дополнительные источники:

1. А.А. Бишаева «Физическая культура: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования», 2012г.

2. М.Я. Веленский, А.Г. Горшков «Физическая культура: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования», 2015г.

3. В.И. Лях, А.А. Зданевич «Физическая культура: учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования», 2012г.

4. «Уроки физической культуры»: Учебник, 1982 г.

5. «Физическая культура»: Учебник, 1984 г.

Интернет-источники:

1. Как организовать обучение детей с ОВЗ и детей-инвалидов. Электронный ресурс.

Режим

доступа: http://kulinternat.ucoz.ru/FGOS/kak_organizovat_obuchenie_detej_s_ovz_i_detej_inva.pdf Основано на версии, датир.: 2020, ноябрь, 25.

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГТПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	Практическое тестирование, прием зачетных нормативов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД 14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕКТ

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Губкин, 2025г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 14 Индивидуальный проект разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии общих гуманитарных дисциплин
Протокол № _____ от _____

_____/Репина С.А./

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

_____ Мелихова О.Н.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Батракова Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 14 «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: учебная дисциплина «индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина является общеобразовательной и входит в общеобразовательный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОУД 02. Литература, ОП 16. Основы карьерного моделирования. Программа направлена на формирование у студентов навыков самостоятельной работы, проектной деятельности и исследовательской работы. Она включает в себя изучение теоретических основ проектной деятельности, методику разработки и реализации индивидуальных проектов, а также формирование умений представления и защиты результатов.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины является: формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально-значимой проблемы.

Задачи дисциплины:

- реализация требований Стандарта к личностным и метапредметным результатам освоения основной образовательной программы;
- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;
- повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоения знаний и учебных действий.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь составлять:

- макеты, модели, рабочие установки, схемы, план-карты;
- постеры, презентации;
- альбомы, буклеты, брошюры, книги;
- реконструкции событий;
- эссе, рассказы, стихи, рисунки;
- результаты исследовательских экспедиций, обработки архивов и мемуаров;
- документальные фильмы, мультфильмы;
- выставки, игры, тематические вечера, концерты;
- сценарии мероприятий;
- веб-сайты, программное обеспечение, компакт-диски (или другие цифровые носители) и др.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;

- принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;
- использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;
- использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины

- Обучение по данной рабочей программы строится на основе компетентностного подхода, в результате чего у обучающихся научатся формулировать цели и задачи проектной (исследовательской) деятельности;
- планировать работу по реализации проектной (исследовательской) деятельности;
- реализовывать запланированные действия для достижения поставленных целей и задач;
- оформлять информационные материалы на электронных и бумажных носителях с целью презентации результатов работы над проектом;
- осуществлять рефлексию деятельности, соотнося ее с поставленными целью и задачами, конечным результатом;
- овладеют навыками самопрезентации в ходе представления результатов проекта (исследования);
- применить приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций (ОК):

Общие компетенции:

Код	Наименование
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Планируемые личностные результаты освоения рабочей программы:

Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)	Код личностных результатов реализации

	программы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часа.

Аудиторной учебной работы обучающегося 30 часов, в том числе: в том числе практических занятий – 30 часов; консультаций – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	30
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические работы	30
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Консультации	2
Итоговая аттестация в форме: <i>по текущим оценкам</i>	-

2.2. Тематический план и содержание учебной

дисциплины ОУД 14 Индивидуальный проект

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Основное содержание				
Раздел 1. Методология проектной и исследовательской деятельности		8		
Тема 1 Основы проектной деятельности	1.1. Практическое занятие. Понятие «проект». Теоретические основы учебного проектирования. Проект как вид учебно-познавательной и профессиональной деятельности. Типология проектов. Исследовательский проект. Творческий проект. Игровой проект. Информационный проект. Практический проект. Основные инструменты: интервью, эксперименты, опросы, наблюдения.	2	1,2	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	1.2. Практическое занятие. Планирование учебного проекта. Анализ проблемы. Определение источников информации. Определение способов сбора и анализа информации. Постановка задач и выбор критериев оценки результатов и процесса. Определение способа представления результата. Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив (мозговой штурм), выбор оптимального варианта, уточнение планов деятельности.	2	1,2	
	1.3. Практическое занятие. Проектная и исследовательская деятельность: точки соприкосновения. Проектная деятельность. Исследовательская деятельность. Сходства и отличия проекта и исследования. Проектный подход при проведении исследования. Исследовательские проекты.	2	1,2	
	1.4. Основные понятия учебно-исследовательской деятельности. Исследовательские способности. Методы эмпирического и теоретического исследования. Методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к	2	1,2	

	конкретному). Исследовательское поведение как творчество. Научные теории.			
Раздел 2 Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности		10		
Тема 2.2. Источники информации и работа с ними	1.1 Практическое занятие. Работа с информационными источниками. Отбор и систематизация информации. Информационные ресурсы на бумажных носителях. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия.	2	1	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	2.3. Практическое занятие. Информационные ресурсы на электронных носителях. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования.	2	1,3	
	2.4. Практическое занятие. Сетевые носители – источник информационных ресурсов. Работа в сети Интернет. Дистанционная коммуникация в работе над проектом.	2	1,2	
	2.5. Практическое занятие. Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов.	2	1,2	
Модуль 3. Защита результатов проектной и исследовательской деятельности		4		
Тема 3.1. Представление проекта	3.1 Практическое занятие. Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов.	2	2,3	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	3.2. Практическое занятие. Практическое занятие. Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.	2	2,3	
Модуль 4. Коммуникативные навыки		6		
	4.1. Практическое занятие Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение.	2	2	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
	4.2 Практическое занятие Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии	2	1,2	
Тема 4. Представление	4.3. Практическое занятие. Публичное выступление. Публичная защита результатов	2	3	

проекта	проектной деятельности, исследований. Анализ выступления.			
Модуль 5. Рефлексия проектной деятельности		2		
Тема 5 Рефлексия	Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.	2	2	ОК 3-6, 9 ПК 6.6, 6.7 ЛР 4, 7, 9, 10, 16, 17-20, 23
Итого		30		
Промежуточная аттестация: по текущим оценкам		-		
Консультации		2		
Всего:		32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Индивидуальный проект».

Оборудование кабинета, технические средства обучения:

Компьютер, проектор, экран, интерактивная доска, правовая база «Консультант плюс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Афанасьев В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М: Юрайт, 2023. - 163 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-17639-1. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/533469>.

2. Куклина Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. - 2-е изд., испр. и доп. - М: Юрайт, 2023. - 235 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-08818-2. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/5138M>.

3. В. Половковой «Индивидуальный проект» для 10-11 классов М.: «Просвещение».

Дополнительные источники:

1. Байбородова Л. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Байбородова, А. П. Чернявская. - 2-е изд., испр. и доп. - М: Юрайт, 2023. - 221 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10316-8. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/517736>.

2. Байкова Л. А. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Байкова. - 2-е изд., испр. и доп. - М: Юрайт, 2023. - 122 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12527-6. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/>.

3. Беликов В. А. Основы учебно-познавательной деятельности студентов колледжа. Методические советы обучающимся по формированию базовых учебных умений: учебное пособие / В. А. Беликов, П. Ю. Романов. - М: ИНФРА-М, 2020. - 179 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014399-5. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/520452>.

6. Образцов П. И. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. И. Образцов. - 2-е изд., испр. и доп. - М: Юрайт, 2023. - 156 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10315-1. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/517737>.

Электронные издания:

1. Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет: 1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://schoolcollection.edu.ru/> 2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL:

<http://window.edu.ru/> 3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> 4. Электронная библиотека РГГУ <https://liber.rsuh.ru/ru> 5. Электронный ресурс: ЭБС «Знаниум» <http://znanium.cowwww.eor.it.ru/eor> (учебный портал по использованию ЭОР).

Электронно-библиотечная система:

1. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <https://znanium.com/>
3. IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Электронно-библиотечная система:

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОЙ И УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

1. Актуальность темы исследования и четкая формулировка этой темы.
2. Соответствие методов и приемов работы поставленным целям и задачам исследования.
3. Непротиворечивость, логичность, доказательность, полнота и глубина раскрытия темы в целом и ее отдельных аспектов.
4. Степень «начитанности» автора по исследуемой проблеме (знание соответствующей литературы, широта охвата первоисточников, уровень их осмысления).
5. Творческий подход к решению проблемы (критическое отношение к используемой литературе, наличие собственных замечаний, комментариев, иллюстраций к тем или иным теоретическим положениям, самостоятельность в анализе, толковании и классификации языковых фактов, явлений).
6. Композиционная стройность текста (введение, главы, разделы работы, выводы к ним, заключение, библиографический список используемой литературы, приложение).
7. Грамотность оформления материала (правильное оформление ссылок, библиографического списка, точность и ясность изложения мысли, отсутствие речевых ошибок).

Оценка качества реализации программы включает в себя текущий контроль проекта, публичную защиту замысла, публичную защиту проекта обучающихся.

Текущий контроль проводится в счет аудиторного времени, предусмотренного на учебный предмет.

Формы контроля:

- Индивидуальные задания при работе над проектом;
- Публичная защита

Критерии оценивания (каждый критерий оценивается по 10-бальной шкале)

Этап работы над проектом	Критерии, соответствующие этапам	Характеристика критерия
Подготовительный этап	Актуальность	Обоснованность проекта в настоящее время, которая предполагает разрешение имеющихся по данной

		тематике противоречий
Планирование работы	Осведомленность	Комплексное использование имеющихся источников по данной тематике и свободное владение материалом
Исследовательская деятельность	Научность	Соотношение изученного и представленного в проекте материала, а также методов работы с таковыми в данной научной области по исследуемой проблеме, использование конкретных научных терминов и возможность оперирования ими
Результаты или выводы	Самостоятельность	Выполнение всех этапов проектной деятельности самими учащимися, направляемая действиями координатора проекта без его непосредственного участия
	Значимость	Признание выполненного авторами проекта для теоретического и (или) практического применения
	Системность	Способность школьников выделять обобщенный способ действия и применять его при решении конкретно-практических задач в рамках выполнения проектно-исследовательской работы
	Структурированность	Степень теоретического осмысления авторами проекта и наличие в нем системообразующих связей, характерных для данной предметной области, а также упорядоченность и целесообразность действий, при выполнении и оформлении проекта
	Интегративность	Связь различных источников информации и областей знаний и ее систематизация в единой концепции проектной работы
	Креативность (творчество)	Новые оригинальные идеи и пути решения, с помощью которых авторы внесли нечто новое в контекст современной действительности
Представление готового продукта	Презентабельность (публичное представление)	Формы представления результата проектной работы (доклад, презентация, постер, фильм, макет, реферат и др.), которые имеют общую цель, согласованные методы и способы деятельности, достигающие единого результата. Наглядное представление хода исследования и его результатов в результате совместного решения проблемы авторами проекта
	Коммуникативность	Способность авторов проекта четко, стилистически грамотно и в тезисно изложить этапы и результаты своей деятельности
Оценка процесса и результатов работы	Апробация	Распространение результатов и продуктов проектной деятельности или рождение нового проектного замысла, связанного с результатами предыдущего проекта
	Рефлексивность	Индивидуальное отношение автора проектной работы к процессу проектирования и результату своей деятельности. Характеризуется ответами на основные

		вопросы: Что было хорошо и почему? Что не удалось и почему? Что хотелось бы осуществить в будущем?

Ранжирование набранных баллов:

Количество набранных баллов	Уровень проекта	Оценка
до 60 баллов	Низкий уровень	«2»
61-90	Средний уровень	«3»
91-110	Выше среднего уровня	«4»
111-130	Высокий уровень	«5»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

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**

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

2025г.

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 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно - цикловой комиссии сервиса и здорового образа жизни Протокол №_____от _____ _____/Королёва Е.А./	Заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно- политехнический колледж» _____Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование 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 жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 2.9.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания

1.2.3. Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

1.2.4. Личностные результаты реализации программы воспитания:

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

	личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

Практический опыт	иметь практический опыт в: - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Умения	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение

	и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная нагрузка – 556 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 406 часов,

учебной практики - 72 часа, производственной практики - 72 часа,

промежуточной аттестация – 6 часов.

самостоятельной работы обучающегося – 28 часа;

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура 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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Всего, час	Обязательная					
					в том числе, час					
					Лекции, час	практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Консультации, час	Курсовое проектирование, час	Промежуточная аттестация, час
ПК 2.1.-2.9 ОК 1-9	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	36	-	36	24	12		-	-	-
ПК 2.1.-2.9 ОК 1-9	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-	36	24	12		-		
ПК 2.1.-2.9 ОК 1-9	МДК 02.02 Организация и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	370	28	324	162	18	114	12	30	6
ПК 2.1., 2.2, 2.8, 2.9	Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента	60		60	30	2	24		4	
ПК 2.1., 2.3, 2.4, 2.8, 2.9	Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного	40	2	36	18	2	12	-	4	

	ассортимента									
ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.5, 2.8, 2.9	Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	60	6	50	28	4	12		6	
ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.5, 2.8, 2.9	Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	36	6	26	14	2	6		4	
ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.6, 2.8, 2.9	Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	78	6	68	34	4	24		6	
ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.7, 2.8, 2.9	Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	96	8	84	38	4	30		6	
ПК 2.1-2.9	Учебная практика	72		72						
ПК 2.1-2.9	Производственная практика	72		72						
ПК 2.1-2.9	Экзамен квалификационный	6		6						6
	ВСЕГО:	556	28	510	186	30	114	12	30	6

2.2. Тематический план 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

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Осваиваемые общие, профессиональные компетенции и личностные результаты</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		36
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36
Тема 1.1.	Содержание	12
Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции	1. Технологические основы производства продукции общественного питания. Качество кулинарной продукции. Формирование качества кулинарной продукции. Контроль качества кулинарной продукции. Сохранение качества кулинарной продукции. Разработка и совершенствование ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта	2
	2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи. Способы кулинарной обработки продуктов. Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов. Современные подходы к тепловой обработке продуктов. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий.	2
		ОК.01, ОК.04, ОК.07 ПК.2.1, ПК.2.9, ЛР. 16-20

	3. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки. Белки. Жиры. Углеводы. Роль воды в формировании качества продукции.	2	
	4. Теплофизические и массово-обменные свойства сырья Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
	Практическое занятие Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	8	
	1. Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания. Участки и линии в горячем цехе. Суповое отделение. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.	2	
	2. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	2	
	Тематика практических занятий	4	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.8, ЛР. 16-20
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне	2	

	кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	8	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК. 2.8, ЛР. 16-20
	1. Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания. Участки и линии в горячем цехе. Соусное отделение. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2. Организация рабочего места повара в горячем цехе. Техника безопасности в горячем цехе. Санитарные требования к организации работы горячих цехов. Оборудование горячего цеха. Методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана	2	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.8, ЛР. 16-20
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Содержание	8	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.8, ЛР. 16-20
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд. Оборудование сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др. Виды, назначение технологического оборудования: правила их	2	

ассортимента	подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	2. Инновационные технологии в технологическом приготовлении блюд. Технология Cook&Chill. Оборудование для молекулярной кухни. Стефан-гриль Методы сохранности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2	
	3. Инновационные технологии в технологическом приготовлении блюд. Установка вакуумного маринования Cookvac. Технология Sous-vide.	2	
	4. Инновационные технологии в технологическом приготовлении блюд. Пакоджетинг (льдомиксинг). Термомиксинг. Ароматистилляция Методы сохранности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	2	
МДК 02.02 Организация и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			324
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента			60
Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Содержание	12	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.2, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы,	2	

	кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы;		
	4. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: профитроли, гренки запеченных; чипсов и др.	2	
	5. Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и подачи, температура подачи прозрачных супов, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания	2	
	6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-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)	6	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.2, ПК.2.8, ЛР. 16-20
Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов	Содержание	18	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре сложного ассортимента сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре сложного ассортимента.	4	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.8, ЛР. 16-20
	2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-крем сложного ассортимента сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных	4	

сложного ассортимента	ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-крем сложного ассортимента.		
	3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов биски сложного ассортимента сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-биски сложного ассортимента.	4	
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления супов. Рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	5. Классификация, ассортимент, пищевая ценность авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	6. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи пюреобразных супов, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие Решение производственных ситуаций. Разработка рецептов сложных супов - пюре	2	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.2, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	Тематика лабораторных занятий		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск		ОК.01,ОК.04,ОК.07

	супов-пюре, супов-кремов (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)		ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.8, ПК.2.9, ЛР. 16-20
	Лабораторная работа. 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)		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов диетического питания (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)		
Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента			36
Тема 3.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	18	ОК.01, ОК.04, ОК.07 ПК.2.1, ПК.2.3, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов.	2	
	2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов.	2	
	3. Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Правила охлаждения и замораживания заготовок	2	

для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
4. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок.	2	
5. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками)	2	
6. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.	2	
7. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса «Морней» с сыром, «Супрем», соусов на грибном бульоне, яично-масляных соусов	2	
8. Современный взгляд на приготовления соусов и их кулинарное использование Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.	2	
9. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	2	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.3, ПК.2.8, ЛР. 16-20
Тематика лабораторных занятий	12	
Лабораторная работа. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов:	6	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.3, ПК.2.8, ПК.2.9, ЛР. 16-20

	голландского (голландез) и его производных; 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		
	Лабораторная работа. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных 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	6	
	Самостоятельная работа Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента			50
Тема 4.1. Процесс	Содержание	16	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.4, ПК.2.8, ЛР. 16-20

приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	1. 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.	2	
	2. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: картофеля «Метродотель», овощного ризотто, овощного тембаля, крокет картофельных, швейцарских картофельных рёшти, овощного гратена.	2	
	4. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой;	2	
	5. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных, трюфелей в мадере и др.	2	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом различных	2	

форм обслуживания и форм подачи.		
7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка сложных блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие Решение производственных ситуаций. Разработка рецептур сложных горячих блюд из овощей	1	ОК.01,ОК.04,ОК.07ПК.2.1,ПК.2.4, ПК.2.8, ЛР. 16-20
Практическое занятие Решение производственных задач по расчету выхода готовых сложных горячих гарниров из овощей, количества сырья. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	1	
Тематика лабораторных занятий	6	
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов 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)	6	ОК.01,ОК.04,ОК.07ПК.2.1,ПК.2.4, ПК.2.8, ЛР. 16-20
Самостоятельная работа Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и	2	

	справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	Содержание	12	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.4, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Пищевая ценность проростков, бобовых, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	
	2. Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. Методы приготовления теста и макаронных изделий из него.	2	
	3. Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, Процессы, формирующие качество блюд и кулинарных изделий из теста. Риски в области процессов приготовления, хранения изделий из теста.	2	
	4. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп.	2	
	5. Классификация блюд сложного ассортимента из бобовых. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для	2	

	создания гармоничных блюд.		
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие Решение производственных ситуаций. Разработка рецептур сложных горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий	2	
	Тематика лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из 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, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	Самостоятельная работа Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
Консультации			1

Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента			26
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	14	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.5, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	1. Ассортимент блюд из яиц сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц сложного ассортимента.). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Методы приготовления блюд из яиц сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг	2	
	2. Ассортимент блюд из творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из творога сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из творога сложного ассортимента.	2	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм подачи.	2	
	4. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий из пресного с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки:блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами.	2	
	5. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки	2	

сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий.		
6. Методы приготовления мучных изделий из дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки:блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами.	2	
7. Методы приготовления мучных изделий из дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки:блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами.	2	
Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие Решение производственных ситуаций. Разработка рецептур сложного ассортимента из яиц, творога, сыра.	2	<i>ОК.01,ОК.04,ОК.07ПК.2.1,ПК.2.5, ПК.2.8, ЛР. 16-20</i>
Тематика лабораторных занятий	6	
Лабораторное занятие 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)	6	<i>ОК.01,ОК.04,ОК.07ПК.2.1,ПК.2.5, ПК.2.8, ЛР. 16-20</i>
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	6	

	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			68
Тема 6.1. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	Содержание	18	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.6, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	1.Ассортимент, значение в питании горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	2	
	2.Способы и методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов	2	
	3.Технология приготовления сложных отварных и припущенных блюд из рыбы осетровых пород: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); осетрины на вертеле; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения и т.д.	2	
	4.Технология приготовления сложных жареных блюд из рыбы осетровых пород: жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле; осетрины жаренной на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке	2	
	5.Технология приготовления сложных блюд из рыбы с костным скелетом: карпа, запеченного в соли; филе камбалы; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.	2	

6.Технология приготовления сложных тушёных блюд из рыбы Технология приготовления сложных жареных блюд из рыбы: жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке	2	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.6, ПК.2.8, ЛР. 16-20
7. Технология приготовления сложных запеченных блюд из рыбы: лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; лосося осетрины в горшочке; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.	2	
8. .Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
9.Технология приготовления сложных горячих закусок из рыбы: филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения и т.д.	2	
9. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие Разработка технико-технологических карт на отварные и запечённые горячие блюда из рыбы сложного ассортимента Решение производственных задач по расчету выхода готовых сложных горячих блюд из рыбы. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	1	
Практическое занятие Разработка технико-технологических карт на жареные горячие блюда, из рыбы сложного ассортимента. Решение производственных задач по расчету выхода готовых сложных горячих блюд из рыбы. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	1	

	Тематика лабораторных занятий	12	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.6, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	Лабораторное занятие Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы 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)	6	
	Лабораторное занятие Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих 2 мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	Самостоятельная работа Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	6	
Тема 6.2.	Содержание	16	ОК.01,ОК.04,ОК.07

Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд.	2	ПК .2.1, ПК.2.6, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	2. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд.	2	
	3. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	2	
	4. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.	2	
	5. Современные комбинированные методы приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	6. Методы приготовления 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 и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.		
	7. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	8. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного	2	

	сырья для отпуска на вынос.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие Решение производственных ситуаций. Разработка рецептур сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья. Разработка технико-технологических карт на горячие блюда, кулинарные изделия, горячие закуски из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2	ОК.01, ОК.04, ОК.07 ПК.2.1, ПК.2.6, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие Приготовление, творческое оформление и подача блюд 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)	6	
	Лабораторное занятие Приготовление, творческое оформление и подача блюд 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)	6	
	Самостоятельная работа Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования,	6	

	инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента			84
Тема 7.1. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание	22	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.7, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	1. Процесс приготовления отварных и припущенных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов.	2	
	2. Процесс приготовления жареных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Ассортимент полуфабрикатов, правила их приготовления и хранения и транспортировки. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой.	2	
	3. Процесс приготовления тушёных и запечённых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Ассортимент полуфабрикатов, правила их приготовления и хранения и транспортировки. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой.	2	
	4. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом	2	
	5. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.	2	

6. Современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	
7. 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, вяление.	2	
8. Холодное и горячее копчение, 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).	2	
9. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов для отпуска на вынос.	2	
10. 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 способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	

	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие Решение производственных ситуаций. Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, горячих закусок из мяса сложного ассортимента	2	<i>ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.7, ПК.2.8, ЛР. 16-20</i>
	Тематика лабораторных занятий	18	
	Лабораторное занятие 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)	6	<i>ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.7, ПК.2.8, ЛР. 16-20</i>
	Лабораторное занятие 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)	6	
	Лабораторное занятие 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)	6	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием	4	

	методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
Тема 7.2. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание</i>	16	ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.7, ПК.2.8, ЛР. 16-20
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. 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	
	2. Ассортимент, значение в питании блюд из дичи. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	2	
	3. 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	
	4. Современные методы приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) 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	2	

	из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	5. Классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы 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	2	
	6. Классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи сложного ассортимента	2	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	8. 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	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие Решение производственных ситуаций. Решение производственных ситуаций. Расчёт пищевой ценности	2	<i>ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.7, ПК.2.8, ЛР. 16-20</i>
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие 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)	6	<i>ОК.01,ОК.04,ОК.07 ПК.2.1,ПК.2.7, ПК.2.8, ЛР. 16-20</i>

	Лабораторное занятие 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)	6	
	Самостоятельная работа Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	4	
Курсовой проект			30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика занятий: 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 сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с			30

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. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, 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. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.	
Примерная тематика курсовой работы: 1. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбной массы с добавлением хлеба 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих супов-пюре 3. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из дичи 5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из кролика 6. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из сыра 7. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы с костным скелетом 8. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога 9. Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов 10. Технологический процесс приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним 11. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов 12. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, жаренного порционным куском 13. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса 14. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из морской рыбы фаршированной 15. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба 16. Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов 17. Технологический процесс приготовления сложных сладких супов 18. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из птицы	

19.Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса 20.Технологический процесс приготовления сложных холодных супов 21.Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов 22.Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы семейства осетровых 24.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27.Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29.Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.	
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы Виды работ:	4
Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	
Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;	
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья	
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	
Разработка начальных вариантов рецептур блюд	
Провести практические проработки	
Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,	
Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с	

разрабатываемым фирменным блюдом.	
Разработка компьютерной презентации	
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
Консультация	2
Экзамен	6
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных	72

изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 02 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с	72

инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Экзамен по модулю	6
Всего	556

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весомизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники
суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов
пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо
прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

- 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. 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.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

Основная литература:

1. Андонова Н. И. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3 изд., стер. – М : Издательский центр «Академия», 2018.-256с.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2017г.
3. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО, - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020г.
4. Ковалев Н.И. , Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений- М: издательский дом «Деловая литература», 1999. – 480с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник для СПО. - М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
6. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для СПО. - М.: ИД ФОРУМ, 2019 г
7. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО/ Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - М: Изд Юрайт, 2020.

Дополнительная литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
2. 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.
1. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
 10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
 11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
 12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
 13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
 14. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
- (Электронные)
- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- Электронный ресурс колледжа
инв.кн №3 с. 99 № 12204-12211
- <https://znanium.com/catalog/document?id=353612>
- <https://znanium.com/catalog/document?id=353556>
- Электронный ресурс колледжа
- <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-467502>
- Электронный ресурс колледжа
Передан из 15 № 20943-20949
- <https://new.znanium.com/catalog/document?id=347293>
- <https://znanium.com/catalog/document?id=353549>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального

компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций и личностных результатов обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение по модулю и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации МДК 02.01 дифференцированным зачётом, МДК 02.02 экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена по модулю, который рекомендуется проводить с учетом заданий по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. *Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)*

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
<i>ПК 2.1.-2.9.</i>	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 02.01 в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	-условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад		
	Умения: - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки

	- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента			
ПК 2.1., 2.2, 2.8, 2.9	Знания: - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК02.02 в виде: -письменных/ устных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не

	для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства	<i>ответов,</i> <i>-тестирования.</i>	<i>менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>
	Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и	Текущий контроль: - <i>защита отчетов по практическим занятиям;</i> - <i>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> - <i>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики</i> Промежуточная аттестация: - <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по</i>	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -<i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> -<i>Точность оценки</i> -<i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> -<i>Рациональность действий и т.д.</i> -<i>Адекватность,</i>

	безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	<i>МДК02.02;</i> - <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i> Итоговый контроль: - <i>экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю</i>	<i>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> - <i>Точность оценки</i> - <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> - <i>Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>
	Действия: Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Губкин 2025г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой
комиссии сервиса и здорового образа
жизни

Протокол № _____ от _____

_____ /Королёва Е.А./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГАПОУ
«Губкинский горно-
политехнический колледж»

_____ Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование 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 жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование 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.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 1.5	Осуществлять подготовку полуфабрикатов, подлежащих длительному хранению

1.1.3. Личностные результаты

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

1.1.4. Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

Практический опыт	иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
Умения	уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знания	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная нагрузка – 338 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов,

учебной практики - 72 часа, производственной практики - 72 часа,

промежуточной аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Консультации, час	Обязательная					
					Всего, час	в том числе, час				
						Лекции, час	практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Курсовая работа, час	Промежуточная аттестация, час
ПК 1.1 ОК	МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	44	4	2	38	26	12	-	-	-
ПК 1.2-1.5 ОК	МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	144	14	6	118	70	12	36		
ПК 1.1.-1.5	Учебная практика	72			72					
ПК 1.1.-1.5	Производственная практика	72			72					
ПК 1.1.-15	Экзамен квалификационный	6								6
	ВСЕГО:	338	18	8	300	96	24	36		12

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	ПК, ОК, ЛР
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		44	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		38	
Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	12	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1 ЛР 16 -23
	1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов,	2	
	2. Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	3. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	4. Физико-химические процессы, происходящие с белками, жирами при тепловой обработке	2	
	5. Физико-химические процессы, происходящие с углеводами, витаминами при тепловой обработке	2	
	6. Изменение цвета и аромата продуктов при кулинарной обработке	2	
Тема 1.2. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание	6	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1 ЛР 16 -23
	1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству.	2	
	2. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	2	
	3. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	

	Тематика практических занятий	6	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1 ЛР 16 -23
	Практическое занятие 1. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	Практическое занятие 2. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	Практическое занятие 3. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	6	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1 ЛР 16 -23
	1. Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	2. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие 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)	2	
	Практическое занятие 5. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
Тема 1.4 Оценка соответствия подготовки рабочих	Содержание	4	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1 ЛР 16 -23
	1. Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2	

мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	2. Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	2	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1 ЛР 16 -23
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2	
Самостоятельная работа. Составить таблицу для систематизации своих знаний. Составить кроссворд Подготовка информационного сообщения		4	
Составить таблицу для систематизации своих знаний. Составить кроссворд Подготовка информационного сообщения			
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		144	
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		118	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов для изделий сложного ассортимента	Содержание	12	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Обработка, сложная форма нарезки овощей и их использование. Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Формы нарезки и их использование. Обработка капустных, луковых, плодовых овощей. Формы нарезки, использование Обработка салатных, десертных, консервированных овощей. Формы нарезки и их использование. Функции, особенности и классификация предприятий общественного питания.	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.	2	
	Механической кулинарной обработки (МКО) и подготовки артишоков, спаржи, ревеня. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 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. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего	2	

	использования.		
	Механической кулинарной обработки (МКО) и подготовки 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 шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2	
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2	
	Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов	2	
	Тематика лабораторных работ	6	ОК 1-7, 9, 10,11
	Лабораторная работа 1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей	6	ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Самостоятельная работа	4	
	Составление таблиц, схем. Подготовка рефератов, сообщений. Составление опорных конспектов по теме. Составление тестов и эталонов ответов к ним.		
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы для изделий сложного ассортимента	Содержание	8	ОК 1-7, 9, 10,11
	Основные характеристики редких и экзотических видов рыбы. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы.	2	ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Пищевая ценность. Требования к качеству. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	2	
	Выбор методов обработки и подготовки редких и экзотических видов рыб. Методы обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	2	

	Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья		
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2	
Тема 2.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	10	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.	2	
	Пищевая ценность. Требования к качеству. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных .	2	
	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	
	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. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.	2	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья	2	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.	2	
	Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд:		

	размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	2	
	Способы фарширования, приготовление кнельной массы. 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	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Кулинарное назначение, правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	Тематика практических занятий .	6	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Практическое занятие 1 Разработать алгоритм разделки рыбы. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы для жарки и запекания	2	
	Практическое занятие 2 Разработать инструкционную карту на полуфабрикаты сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья для фарширования.	2	
	Практическое занятие 3 Разработать алгоритм разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	2	
	Тематика лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных для изделий сложного ассортимента	Подготовить презентацию. Решение ситуационных задач Составление таблиц, схем. Подготовка рефератов, сообщений. Составление опорных конспектов по теме. Составление тестов и эталонов ответов к ним.		
	Содержание	8	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Обработка, подготовка мяса диких животных Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2	
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса	2	

	диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Основные характеристики, пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	12	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2	
	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из туш говядины, свинины, баранины. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	
	Требование к качеству, требование к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов	2	

	из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.		ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие 4 Разработать алгоритм приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо	2	
	Практическое занятие 5 Разработать алгоритм приготовления фаршированных крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса	2	
	Практическое занятие 6 Разработать инструкционную карту на полуфабрикаты сложного ассортимента фаршированных крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса	2	
	Тематика лабораторных работ	12	
	Лабораторная работа 3-4. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	12	
	Самостоятельная работа Составление таблиц, схем. Подготовка рефератов, сообщений. Составление опорных конспектов по теме. Составление тестов и эталонов ответов к ним.	4	
Тема 2.7 Обработка и подготовка птицы пернатой дичи для изделий сложного ассортимента	Тема 2.6 Составить опорный конспект по теме Решение ситуационных задач Составление таблиц, схем. Подготовка рефератов, сообщений. Составление тестов и эталонов ответов к ним.		ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Содержание	6	
	Характеристика сырья и пищевая ценность. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность.	2	
	Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки.	2	

	Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи	2	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи. Технология приготовления, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы порционным куском и целой тушкой Технология приготовления, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы фаршированной порционным куском и целой тушкой	2	
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Технология приготовления, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из рубленой птицы Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	
	Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Приготовление полуфабрикатов из гусиной печени стейк из фуаг-ра.	2	
	Приготовление начинок. Вариант подбора пряностей. Приготовление начинок для блюд из домашней птицы.	2	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Требование к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.	2	
	Тематика лабораторных работ	12	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.2-1.4 ЛР 16 -23
	Лабораторная работа 5-6. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	12	
	Самостоятельная работа Составление таблиц, схем. Подготовка рефератов, сообщений. Составление опорных конспектов по теме. Составление тестов и эталонов ответов к ним.	2	
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: Инструктаж по правилам техники безопасности при выполнении работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных			72

изделий сложного ассортимента Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Приготовление полуфабрикатов для фарширования целиком и порционным куском. Приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Обработка, подготовка мяса диких животных Приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикат из филе домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: Правила техники безопасности на рабочем месте. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Приготовление полуфабрикатов для фарширования целиком и порционным куском. Приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Обработка, подготовка мяса диких животных Приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикат из филе домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72
Консультации	8
экзамен по модулю	6
Всего	338

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями).

Лаборатории:

Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. Учебная кухня ресторана. Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с программой по Оснащенные базы практики, в соответствии с программой

Оборудование мастерской и рабочих мест учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- мясорубка;
- блендер;
- холодильник;
- инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; ситоконусообразное).
- комплект инструкционных и технологических карт в соответствии с паспортом учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

Шкаф шоковой заморозки
Термометр
Микроволновая печь
Слайсер
Мясорубка
Миксер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Набор первой медицинской помощи
Кулер для воды
Печь эл. UNOX XB 695
Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
Шкаф расстоечный UNOX XL 415
Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
Холодильник-морозильник
Шкаф холодильный
Тестомес MTM-65MHA
Тестомес GASTRORAG HS40-HG

Стол производственный
 Пароконвектомат
 Весы настольные электронные (профессиональные)
 Плита индукционная
 Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объема)
 Планетарный миксер
 Шкаф холодильный
 Стеллаж 4-х уровневый
 Мойка односекционная со столешницей
 Блендер ручной погружной
 Тарелка глубокая белая
 Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
 Соусник
 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
 Сотейник для индукционных плит
 Сковорода для индукционных плит
 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
 Гриль сковорода
 Набор разделочных досок, пластиковые
 Мерный стакан
 Венчик
 Сито для протираания
 Сито (для муки)
 Шенуа
 Подставка для разделочных досок металлическая
 Лопатки силиконовые
 Лопатка деревянная
 Скалка
 Шумовка
 Молоток металлический для отбивания мяса
 Терка 4-х сторонняя
 Половник
 Набор кухонный ножей (поварская тройка)
 Силиконовый коврик
 Силиконовая форма полусфера средняя
 Силиконовая форма полусфера большая
 Овощечистка
 Щипцы универсальные
 Набор кондитерских насадок
 Набор кондитерских форм (квадрат)
 Миски нержавеющая сталь (разного объема)
 Ножницы для рыбы, птицы
 Ковёр электрический
 Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:
 - рабочий стол;
 - весы настольные электронные;
 - разделочные доски;
 - ножи поварской тройки;
 - щипцы универсальные;
 - лопатка;

- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

3.2.2. Основные печатные издания

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. - - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
5. 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.
6. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
7. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
8. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
9. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
10. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

3.2.3. Основные электронные издания

Передано из 15 № 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1.	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 01.01 в виде: -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение		
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	Текущий контроль: письменного/устного опроса; - тестирования; - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК01.02, УП, ПП;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям

	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;	- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.2-1.5	Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по МДК 01.02 в виде: -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

	упаковки, хранения обработанного сырья -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов		Не менее 75% правильных ответов
	Умения: Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья -оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессконтролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям

	учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудования для упаковки - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; -владеть техниками, контролировать применение техник: - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию	производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК01.02, УП, ПП - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме

	целиком, порционными кусками, рулетом; -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; Действия: Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке; Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

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

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

2025г.

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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии
сервиса и здорового образа жизни
Протокол №_____от _____

_____/Королёва Е.А./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГАПОУ
«Губкинский горно-
политехнический колледж»

_____/Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему **общие , профессиональные компетенции и личностные результаты:**

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

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

1.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

	рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.4. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, практики)	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
УП. 03 Учебная практика	Комплексный дифференцированный зачет
ПП. 03. Производственная практика (по профилю специальности)	
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	Экзамен по модулю

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Максимальная нагрузка – 294 часов, в том числе:
учебной аудиторной нагрузки обучающегося – 144 часов,
промежуточной аттестация – 6 часов,
учебной практики 72 часов,
производственной практики – 72 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура 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»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Консультации, час	Обязательная					
					Всего, час	в том числе, час				
						Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Курсовая работа, час	Промежуточная аттестация, час
ПК 3.1-3.8	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	-	-	36	24	12	-	-	-
ПК 3.1-3.8	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	-	6	102	64	14	24	-	
ПК 3.1-3.8	Учебная практика	72			72					
ПК 3.1-3.8	Производственная практика	72			72					
ПК 3.1-3.8	Экзамен по модулю	6								6
	ВСЕГО:	294	-	6	282	88	26	24		6

2.2. Тематический план 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»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	ПК, ОК, ЛР
1	2	3	4
Раздел 1 модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.11; ПК.3.1,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Классификация холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Практическое занятие № 1-3	6	ОК.01-ОК.11; ПК.3.1,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса.	2	
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом правил сочетаемости.	2	
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.11;

приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ПК.3.1,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	2	
	Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.11; ПК.3.1,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	2	
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практическое занятие № 4-6	6	ОК.01-ОК.11; ПК.3.1,3.8; ЛР.16-20, ЛР-2
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации	2	

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Всего МДК. 03.01	36	
Раздел 1 модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		102	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание учебного материала	12	ОК.01-ОК.11; ПК.3.2,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.2,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, варианты подачи сложных соусов. Технологический процесс приготовления холодных соусов: соус яблочный с хреном, апельсиновый, соус из брусники и сыра, соус по-киргизки, орехово-чесночный, фруктовый, майонез. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.2,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.2,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.2,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.2,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23

	Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практическое занятие № 1	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.2,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправок на основе растительного масла, горчичного порошка, майонеза. Составление технологических карт.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	14	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.3,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления варианты подачи сложных салатов из сырых овощей и фруктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.3,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, варианты подачи салатов сложного ассортимента из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы) Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.3,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, варианты подачи салатов сложного ассортимента из вареных продуктов (рыбы, нерыбного водного сырья) Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.3,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, варианты подачи несмешанных салатов; салатов-коктейлей Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.3,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23

	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, варианты подачи теплых салатов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.3,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.3,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Практическое занятие № 2-3	4	ОК.01-ОК.11; ПК.3.3,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Составление технологических карт	2	
	Решение задач по расчету сырья для приготовления салатов из свежих и вареных овощей сложного ассортимента.	2	
	Решение задач по расчету сырья для приготовления из вареных продуктов (мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья) сложного ассортимента.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.3,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Лабораторное занятие № 1	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, диетических (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	12	
Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.4,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Технологический процесс приготовления канапе, закусок в корзиночках и валованах. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача бутербродов Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача бутербродов холодных закусок из овощей, грибов сложного ассортимента. Риски в	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.4,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23

	области безопасности процесса приготовления и хранения готовых бутербродов и холодных закусок из овощей и грибов сложного ассортимента. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		
	Технологический процесс приготовления канапе, закусок в корзиночках и валованах. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача бутербродов Технологический процесс приготовления открытых бутербродов: -простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с бужениной. - сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хреном и майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача бутербродов холодных закусок из овощей, грибов сложного ассортимента. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых бутербродов и холодных закусок из овощей и грибов сложного ассортимента. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.4,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Технологический процесс приготовления канапе, закусок в корзиночках и валованах. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача бутербродов Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача бутербродов холодных закусок из овощей, грибов сложного ассортимента. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых бутербродов и холодных закусок из овощей и грибов сложного ассортимента. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.4,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23

	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусяной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусяной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктовых годных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.4,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.4,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Практическое занятие № 4	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.4,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления закусочных бутербродов	2	
	Лабораторное занятие № 2	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	6	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	14	ОК.01-ОК.11; ПК.3.5,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов:	2	

	маринованная свекла, икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыба отварная, соус хрен. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		
	Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из соленой и маринованной рыбы: сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленая, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.5,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.5,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.5,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.5,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23

	(целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.5,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Практическое занятие № 5	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.5,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Решение задач по разработке разных видов рецептов для блюд из рыбы. Составление технологических карт. Составление технологических карт. Решение ситуационных задач по проведению бракеража продукции.	2	
	Лабораторное занятие № 3	6	ОК.01-ОК.11; ПК.3.5,3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	12	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.6,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Холодные блюда и закуски из мяса и мясных продуктов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.6,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23

	подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка (порциями), ростбиф с соусом, майонезом с корнишонами, птица отварная, соус, майонез, язык отварной, соус хрен. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из мясных продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из мясных продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		
	Холодные блюда и закуски из птицы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса и птицы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса и птицы: птица отварная с гарниром, мясо, птица жаренная с гарниром, ассорти мясное, студень мясной, филе птицы под майонезом Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса и птицы. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных блюд из мяса и птицы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.6,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, птицы сложного ассортимента Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.6,3.7, 3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК.01-ОК.11; ПК.3.6,3.7, 3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Правила оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	2	ОК.01-ОК.11;

	ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание(кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		ПК.3.6,3.7; ЛР.16-20, ЛР-23
	Практическое занятие № 6-7	4	ОК.01-ОК.11; ПК.3.6, 3.7, 3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Решение задач по разработке фирменных блюд из мяса. Проведение оценки качества блюд.	2	
	Решение задач по разработке фирменных блюд из домашней птицы, дичи. Проведение оценки качества блюд.	2	
	Лабораторное занятие № 4	6	ОК.01-ОК.11; ПК.3.6, 3.7, 3.8; ЛР.16-20, ЛР-23
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, диетических.	6	
	Консультации	6	
Промежуточная аттестация		6	
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Приготовление, творческое оформление подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72	

Приготовление, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания		
Производственная практика по ПМ.03 Виды работ: Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Комплексный дифференцированный зачет	72	
Экзамен по модулю	6	
Всего:	294	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование Учебной лаборатории кулинарии технологическим оборудованием:

Зона для приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

гриль электрический;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;,
термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
подставка для разделочных досок;
термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь) ;
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо
прямоугольное, соусники

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 328 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
3. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. - 4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. А.И. Здобнов Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: ПрофиКС, 2014. – 688 с

6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для НПО. -М: Академия, 2016 г.- 320 с
7. Качурина Т.А. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.
8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО. –М: Академия, 2016. -256 с
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
12. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
13. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
14. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
16. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования/Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. - М.:Издательский центр «Академия», 2014.-288с.
17. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
18. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Изд. 5, перераб. и доп. – М.: Академия, 2012 г. – 405с.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб. /К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов.-2-е изд., перераб. и доп.-М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012.-480с.
3. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Механическое оборудование: учебник для студ. Высш. Учеб. Заведений/ В.Д.Елхина, М.И.Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416с.
4. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – М.: ПрофиКС, 2002. – 688 с
5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. Учебник: Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. –М.: Деловая культура, 2008г – 368 с.
6. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 192 с.
7. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО. –М: Академия, 2010. -256 с
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко – Изд. 11-е, испр. И доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 373[1]с.

9. 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.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
14. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012 – 96 с.
15. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. -М: Академия, 2009. - 416 с
16. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ Нелли Эрьевна Харченко. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. - 496 с.

Нормативно-правовые источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 11.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.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

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

15. 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

16. 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:

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

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

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

Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
8. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Программа ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
Раздел I модуля I. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК. 3.1.-3.8	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Экзамен по модулю	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать	Текущий контроль: - защита отчетов по	Правильность, полнота

	рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>практическим занятиям;</i> <i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> <i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики</i>	<i>выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>
	Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Промежуточная аттестация: <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i> Итоговый контроль: <i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по</i>	<i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>

		модулю	Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел 1 модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента ПК 3.2; 3.7; 3.8	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных соусов, заправок.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: - экспертная оценка	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

		<i>сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю</i>	
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных соусов, заправок в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, докладов - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

		отчетов по учебной и производственной практике	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	Правильное выполнение заданий в полном объеме
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</i> ПК 3.3; 3.7; 3.8	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов ; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

правила подачи салатов сложного ассортимента	<i>дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i> -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	<i>Не менее 75% правильных ответов</i>
Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, докладов - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление салатов сложного ассортимента. Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента ПК 3.4; 3.7; 3.8	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок ; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования. Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>
Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, докладов - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i>

	приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>практики</i> Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</i>	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

ПК 3.5; 3.7; 3.8	актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, докладов - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей

	инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<i>учебной и производственной практики</i> Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Тема 2.5. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</i>	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность

<i>сложного ассортимента</i> ПК 3.6; 3.7; 3.8	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	<i>работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i> Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования. Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	<i>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, докладов - экспертная оценка	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>

	требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики</i> Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	<i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

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**

по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности
естественнонаучного профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного
общего образования с получением среднего общего образования

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 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2016г), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно - цикловой комиссии сервиса и здорового образа жизни Протокол №_____от _____ _____/Королёва Е.А./	Заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно- политехнический колледж» _____/Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты:

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков диетического питания.

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

1.3. Результаты освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления,

	творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 294 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 180 часов;

практической подготовки: учебной практики 36 часов, производственной практики – 72 часа;

промежуточной аттестация – 6 часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Консультации, час	Обязательная				
					Всего, час	в том числе, час			
						Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Промежуточная аттестация, час
ПК 4.1-4.8	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Раздел 1 модуля МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	-	-	36	24	12	-	-
ПК 4.1-4.8	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	144	-	6	126	74	10	42	
ПК 4.2-4.3; 4.7; 4.8	Раздел 2 модуля МДК. 04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	72							
ПК 4.4-4.6 - 4.8	Раздел 3 модуля МДК. 04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	72							
	Промежуточная аттестация	6							6
ПК 4.1-4.8	Учебная и производственная практика	36							
ПК 4.1-4.8	Учебная и производственная практика	72							
	ВСЕГО:	294	-	6	162	98	22	42	6

2.2. Тематический план 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»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	ОК, ПК, ЛР
1	2	3	4
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	
Тема 1.1. 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Содержание учебного материала	12	
	Классификация и ассортимент сложных десертов. Значение десертов в питании. Варианты сочетания основных продуктов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных десертов, напитков.	2	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.4.7 ЛР.16 ЛР.17 ЛР.20
	Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сложных десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных десертов.	2	
	Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП. Процессы, формирующие качество сложных десертов.	2	
	Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления с учетом различных видов, форм и методов обслуживания. Основные понятия.	2	
	Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий.	2	

	Температурный и санитарный режим. Температурный и санитарный режим приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.		
	Практические занятия	6	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.4.7 ЛР.16 ЛР.17 ЛР.20 ЛР.23
	Практическое занятие Адаптация рецептур холодных сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие Адаптация рецептур горячих десертов, сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие Тема урока: Адаптация рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	12	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.4.7 ЛР.16 ЛР.17 ЛР.20
	Оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Санитарно -гигиеническое требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Инвентарь и приспособления, применяемые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	
	Организация различных видов работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Организация работ при	2	

	цеховой структуре производства Организация работ при цеховой структуре производства с кондитерским цехом.		
	Организация работ при бесцеховой структуре производства. Организация работы в баре.	2	
	Организация хранения, упаковки и доставки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при выездном обслуживании (кейтеринг)	2	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/ прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Организация хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Практические занятия	6	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.4.7 ЛР.16 ЛР.17 ЛР.20 ЛР.23
	Практическое занятие Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		52	
Тема 2.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	8	
	Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.6 ПК.4.7
	Краткая характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента	2	
	Производство холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с системой ХАССП	2	
	Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления	2	

	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Современные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		ЛР.16 ЛР.17 ЛР.19 ЛР.20
Тема 2.2 Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	8	
	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов. Декоративные украшения и полуфабрикаты из вафельного, заварного, миндального, слоеного, сахарного, тюлипного теста	2	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.6 ПК.4.7 ЛР.16 ЛР.17 ЛР.19 ЛР.20
	Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов. Декоративные украшения из желе, глазури Органолептическая оценка качества готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов	2	
	Отделочные кремы. Декоративные украшения из карамели. Требования к качеству и хранению готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов	2	
	Декоративные посыпки. Засахаренные цветы. Чипсы из плодов и ягод. Требования к качеству и хранению готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов Требования к качеству и хранению готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов Декоративные украшения молекулярной кухни. Сладкие соусы и сиропы. Приготовление украшения для напитков сложного ассортимента	2	
	Практические занятия	2	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.2 ЛР.16 ЛР.17 ЛР.19 ЛР.20
	Практическое занятие «Разработка новых видов десертов тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами», с использованием выпеченных украшений и отделочных полуфабрикатов. Разработка новых видов начинок, соусов и глазури для десертов	2	
	Лабораторные занятия	6	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.2 ЛР.16
	Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	

			ЛР.17 ЛР.19 ЛР.20
Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	10	
	Классификация и ассортимент холодных десертов сложного приготовления. Требования к качеству холодных десертов сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента	2	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.6 ЛР.16 ЛР.17 ЛР.20 ЛР.23
	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента. Основные правила разработки и приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Подготовка и извлечение из форм желированных и замороженных смесей.	2	
	Холодные десертные салаты сложного ассортимента. Желированные холодные десерты сложного ассортимента.	2	
	Холодные десерты сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука (выпеченные, вареные). Варианты подачи холодных десертов сложного ассортимента	2	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента. Особенности подачи некоторых видов холодных десертов сложного ассортимента Хранение холодных десертов сложного ассортимента	2	
	Практические занятия	2	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.6 ЛР.16 ЛР.17 ЛР.20
	Практическое занятие Тренинг по отработке практических умений по приготовлению: натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Технология приготовления: парфе, Технология приготовления: бланманже, мороженого	2	
	Лабораторные занятия	12	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, тирамису, гранита, бланманже)	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулета фило с фруктами, ледяного салата из фруктов, чизкейка, щербета)	6	

			ЛР.16 ЛР.17 ЛР.20
Тема 2.4 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.	Содержание учебного материала	10	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.3 ПК.4.6 ЛР.16 ЛР.17 ЛР.20 ЛР.19
	Классификация и ассортимент горячих десертов сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запеканке в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	2	
	Комбинированные горячие десерты сложного ассортимента. Особенности подачи некоторых видов горячих десертов сложного ассортимента. Горячие соусы к горячим десертам сложного ассортимента (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	

	Практические занятия	2	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.3 ПК.4.6 ЛР.16 ЛР.19 ЛР.20 ЛР.19
	Практическое занятие Разработка новых видов сложных горячих десертов с учетом сочетания и комбинирования различных продуктов региона.	2	
	Лабораторные занятия	12	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.3 ПК.4.6 ЛР.16 ЛР.19 ЛР.20 ЛР.19
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно	6	ЛР.16 ЛР.19 ЛР.20 ЛР.19
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Содержание учебного материала	8	
	Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.4 ПК.4.6 ПК.4.7 ЛР.16 ЛР.19 ЛР.20 ЛР.19
	Современные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения	2	

	пищевой ценности продуктов.	2	
	Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления холодных напитков сложного ассортимента		
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента. Приготовление и отпуск фруктово-ягодных прохладительных напитков (морсов), холодных пуншей. Приготовление и отпуск ласси йогуртовые, безалкогольных мохито. Приготовление и отпуск фраппе, лимонадов. Приготовление и отпуск смузи, коктейлей, кваса. Хранение холодных напитков сложного ассортимента	2	
	Практические занятия	2	
	Тренинг по отработке практических умений по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента. Правила приготовления и отпуск лимонадов, смузи, коктейлей, кваса. Расчет себестоимости холодных сложных напитков. Оформление калькуляционной карты лимонадов, смузи, коктейлей, кваса	2	
Тема 3.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	8	
	Классификация и ассортимент сложных горячих напитков. Современные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста	2	ОК.01- ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.4 ПК.4.6 ПК.4.7 ЛР.16 ЛР.19
	Способы приготовления некоторых видов горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Правила оформления, варианты подачи и хранения горячих напитков сложного ассортимента. Правила приготовления и подачи горячего пунша, сбитня, глинтвейна, взвара. Правила приготовления и подачи чая, кофе, какао, шоколада.	2	
	Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению	2	

	пищевых продуктов (НАССР). Контроль хранения и расхода продуктов		
	Лабораторные занятия	2	ОК.01- ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.4 ПК.4.6 ПК.4.7 ЛР.16 ЛР.19
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Консультация	6	
	Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	36	ОК.01- ОК.07 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.4.7 ЛР.19 ЛР.20 ЛР.19

	посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в		

	посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Производственная практика по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований,	72	ОК.01- ОК.03 ОК.07 ПК.4.1- 4.7 ЛР.16 ЛР.19 ЛР.18 ЛР.20 ЛР.23

	точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
	Промежуточная аттестация	6	
	Итого	294	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;
 набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
 подставка для разделочных досок;
 термометр со щупом;
 мерный стакан;
 венчик;
 миски (нержавеющая сталь) ;
 сито, шенуа;
 лопатки (металлические, силиконовые), половник;
 пинцет, щипцы кулинарные;
 набор ножей «поварская тройка»,
 мусат для заточки ножей;
 корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
 набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
 сотейники
 суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов
 пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
 перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочие столы;	трафареты
-стол с мраморным покрытием;	-кисти
-весы настольные;	-кондитерские мешки
-цветные разделочные доски ;	-насадки;
-ножи поварской тройки;	-подставки для тортов;
-щипцы универсальные;	-набор для работы с марципаном;
-лопатки;	-формы, трафареты для шоколада и конфет;
-веселки;	-шаблоны для бисквита;
-венчики;	-полусферы;
-ложки;	-эластоумли (силиконовые формы) для
-ножи экономной очистки овощей;	выпечки и заморозки;
-гастроемкости;	-аэрограф с компрессором;
-кастрюли;	-термометры;
-сотейники;	-спиртовка;
-сковороды;	-бытовой фен;
-сита;	-силиконовые штампы, силиконовые
-сито конусообразное;	жгуты;
-выемки;	-горелка профессиональная;
-формы;	-темпер для шоколада;
-паллеты;	-пульверизатор для шоколадного велюра
-скребки;	-силиконовые коврики;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

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

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

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. 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.
19. 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.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/И.Ю. Бурчакова, 3 изд.стер.-М. Образовательно-издавательский центр «Академия,2023-320с.
27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
28. Ермилова С.Е. Торты, пирожные, десерты: учеб пособие/ С.В. Ермилова, Е.И. Солопова – М.: «Академия», 2012 – 80с
29. Сеницына А.В. Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.И. Соколова – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 304 с.
30. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.А. Солдатенкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

(Электронные)

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

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
9. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
10. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

(электронные)

<https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
<http://andychef.ru/recipes/smith/>
<http://www.twirpx.com/file/128573/>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием,

производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
ПК. 4.1.-4.7	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: экзамен по модулю	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i> Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экзамен по модулю	<i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			
ПК. 4.2 ПК. 4.3	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в холодных и горячих десертах сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

	приготовлении холодных и горячих десертов; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов сложного приготовления. в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих десертов сложного приготовления. Хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного приготовления.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Итоговый контроль: - экзамен по модулю	Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			
ПК. 4.4-4.7	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в холодных и горячих напитках сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков сложного приготовления. в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность,

	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков сложного приготовления. Хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного приготовления. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<i>процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i> Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экзамен по модулю	<i>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

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**

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

2025 г.

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 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно - цикловой комиссии сервиса и здорового образа жизни Протокол №_____от _____ _____/Королёва Е.А./	Заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно- политехнический колледж» _____/Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28
	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных

	кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 5.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов мучных кондитерских изделий пониженной калорийности

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Максимальная нагрузка – 446 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 182 часа,

промежуточной аттестация – 6 часов,

учебной практики – 108 часа,

производственной практики – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Консультации, час	Обязательная					
					Всего, час	в том числе, час				
						Лекции, час	практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Курсовая работа, час	Промежуточная аттестация, час
ПК 5.1.-5.6 ОК	МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	-	2	34	22	12	-	-	-
ПК 5.1.-5.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
ПК 5.1.-5.6 ОК	МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	146	12	2	126	62	16	48		6
ПК 5.1., 5.2, 5.6	Раздел модуля 2. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.									
ПК 6.1-5.6	Учебная практика	108			108					
ПК 5.1-5.6	Производственная практика	144			144					
ПК 5.1-5.6	Экзамен квалификационный	6								6
	ВСЕГО:	438	12	4	412	84	28	48		6

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	ПК, ОК, ЛР
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		34	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание		
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	4	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1- ПК 5.7; ЛП 16-20,23 ЛП 16-20,23
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	Тематика практических занятий	4	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1- ПК 5.7; ЛП 16-20,23 ЛП 16-20,23
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
Тема 1.2.	Содержание		

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	4	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1- ПК 5.7; ЛП 16- 20,23 ЛП 16- 20,23
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1- ПК 5.7; ЛП 16- 20,23 ЛП 16- 20,23
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	Тематика практических занятий	4	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1- ПК 5.7; ЛП 16- 20,23 ЛП 16- 20,23
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	10	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1- ПК 5.7; ЛП 16- 20,23 ЛП 16-
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и		

	дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		20,23
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		
	Тематика практических занятий	4	ОК 01. ОК 04.
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ОК 07 ПК 5.1- ПК 5.7; ЛП 16- 20,23
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ЛП 16- 20,23
	Консультация	2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		146	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		126	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	12	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.6, ПК 5.7; ЛП 16- 20,23 ЛП 16- 20,23
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		

	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий	4	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.6, ПК 5.7; ЛП 16-20,23 ЛП 16-20,23
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие: Приготовление отделочные полуфабрикаты для оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых, пониженной калорийности	6	
	Лабораторное занятие: Приготовление отделочные полуфабрикаты для оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых, пониженной калорийности	6	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	14	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.3, ПК 5.6, ПК 5.7; ЛП 16-20,23 ЛП 16-20,23
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.		
	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос),		

	подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий	4	ОК 01. ОК 04. ОК 07
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		ПК 5.1, ПК 5.3,
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		ПК 5.6,
	Тематика лабораторных занятий	12	ПК 5.7; ЛП 16-20,23
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых и пониженной калорийности	6	ЛП 16-20,23
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых и пониженной калорийности	6	ЛП 16-20,23
	Содержание	18	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.6, ПК 5.7; ЛП 16-20,23 ЛП 16-20,23
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.		
	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятия Разработка новых видов мучных кондитерских изделий сложного		

	ассортимента	2	
	Практическое занятие Расчет себестоимости сырья для приготовления новых видов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	ОК 01. ОК 04.
	Практическое занятие Разработка новых видов начинок, соусов и глазури для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	ОК 07 ПК 5.1,
	Тематика лабораторных занятий	12	ПК 5.4,
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	ПК 5.6, ПК 5.7;
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	ЛП 16-20,23 ЛП 16-20,23
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	18	ОК 01. ОК 04. ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 5.7; ЛП 16-20,23 ЛП 16-20,23
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.		
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста		
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста		
	Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий	4	ОК 01.
	Практическое занятия Разработка новых видов пирожных и тортов сложного ассортимента	2	ОК 04.

	Практическое занятие Расчет себестоимости сырья для приготовления новых видов пирожных и тортов сложного ассортимента	2	ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 5.7; ЛП 16- 20,23 ЛП 16- 20,23
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных	6	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов, в т.ч. авторских, брендовых	6	
	Консультация	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		12	
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		108	

9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	144	

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю	6	
Всего	446	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весомизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ;

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»;

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочие столы;	трафареты
-стол с мраморным покрытием;	-кисти
-весы настольные;	-кондитерские мешки
-цветные разделочные доски ;	-насадки;
-ножи поварской тройки;	-подставки для тортов;
-щипцы универсальные;	-набор для работы с марципаном;
-лопатки;	-формы, трафареты для шоколада и конфет;
-веселки;	-шаблоны для бисквита;
-венчики;	-полусферы;
-ложки;	-эластомули (силиконовые формы) для
-ножи экономной очистки овощей;	выпечки и заморозки;
-гастроемкости;	-аэрограф с компрессором;
-кастрюли;	-термометры;
-сотейники;	-спиртовка;
-сковороды;	-бытовой фен;
-сита;	-силиконовые штампы, силиконовые
-сито конусообразное;	жгуты;
-выемки;	-горелка профессиональная;
-формы;	-темпер для шоколада;
-паллеты;	-пульверизатор для шоколадного велюра
-скребки;	-силиконовые коврики;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

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

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. 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.

19. 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.

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

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

25. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

26. Ермилова С.Е. Торты, пирожные, десерты: учеб пособие/ С.В. Ермилова, Е.И. Солопова – М.: «Академия», 2012 – 80с

27. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.А. Солдатенкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

(Электронные)

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

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

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

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

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

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.

2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
9. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
10. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

(электронные)

<https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>

<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

<http://andychef.ru/recipes/smith/>

<http://www.twirpx.com/file/128573/>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках

профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом и дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена по модулю, который рекомендуется проводить с учетом заданий профессионалитета по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП	

	(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого	

	компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ПК 5.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих	

	веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной

	оценки и рекомендаций по улучшению плана	работы
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять	– понимание значимости своей профессии	

стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии
сервиса и здорового образа жизни

Протокол №_____от _____

_____ /Королёва Е.А./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГА-
ПОУ

«Губкинский горно-
политехнический колледж»

_____ Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (далее МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания в рамках специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Оперативное управление**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других ка-

	тегорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 6.6.	Применять методы бухгалтерского учета хозяйственной деятельности с использованием информационных технологий
ПК 6.7.	Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетиче-

	ской культуры.
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

1.3. Цели и задачи требования к результатам освоения модуля.

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, 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; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и 6 кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ. 06. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;

производственной практики – 72 часа;

промежуточной аттестация – 6 часов,

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем образовательной программы, час,					
			Обучение по МДК в час.				Практики	Самостоятельная работа
			Всего	Лекции	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	Производственная	
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	28	26	14	12			2
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	38	36	4	2	30		2
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9	Производственная (по профилю специальности) практика	72					72	
ПК 6.1-6.7	Промежуточная аттестация	6						
ПК 6.1-6.7	Экзамен по профессиональному модулю	6						
	ВСЕГО :	150	62	18	14	30		4

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

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
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
Раздел ПМ 1. Организация работы трудового коллектива			28	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
	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 Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		
	Практические занятия		2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
		Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных		
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание		2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
		Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Последовательность		

		расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента		
	Практические занятия		2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
		Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).		
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
		Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. 2 Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.		
	Практические занятия		2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
	1	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).		
Тема 1.4. Управление	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1- 6.3

персоналом в организациях питания	1	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам		ОК1,2,4-7,9
	Практические занятия		2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
	1	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник		
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала		Содержание	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
		Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и		

		ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения		Содержание	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
		Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда. Производственная мощность. Товароборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		
		Практические занятия.	2	
		Расчет производственной мощности Расчет товарооборота Расчет производительности труда Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями		Содержание.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
		Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Ко-		

		ординация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9
		Практические занятия	2	
		Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела: 1. Изучение Налогового Кодекса РФ. 2. Составление резюме для бизнес – плана предприятия индустрии питания 3. Изучение ПБУ «Расходы организации» 4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 5. Составление компьютерных презентаций. 6. Решение ситуационных задач. 7. Разработка различных видов меню с учетом типа, класса предприятия и специализации. 8. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 9. Изучить графики выхода на работу. 10. Анализ организации работы начальников цехов, заведующего производством (на базе практики).			2	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			38	
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		2	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9
	1	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.		

		Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции..		
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание учебного материала		2	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9
	1	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.		
	Практические занятия		2	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9
	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов			
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела: - Изучение ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Составление ситуационных задач по оценке эффективности деятельности структурного подразделения. - Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) - Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. - Подготовка сообщений по теме - Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) - Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. - Подготовка сообщений по теме			2	

Курсовой проект	30
Тематика курсовых проектов (работ): 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 26. Организация работы структурного подразделения домашней кухни	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания	

4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение	
Производственная практика: (виды работ):	72
1. Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания. 2. Ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. 10. Ознакомление с составлением ведомости учета движения посуды и приборов 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукции 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию 21. Правила отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	

23. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров, Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объему и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии; квалификационными требованиями к нему; организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер другие) 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством ст.технолог) 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда; распределению обязанностей для персонала 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учета рабочего времени. 42. Участие в начислении заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы.	

43. Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности.	
44. Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу.	
45. Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам.	
46. Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость.	
47. Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию.	
Всего:	150

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование Учебного кулинарного цеха:

технологическое оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- пароконвектомат;
- фритюрница;
- электрогриль;
- электроплиты;
- слайсер;
- куттер, блендер;
- взбивальная машина;

оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочий стол;	-шумовка;
-весы настольные;	-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
-разделочные доски;	-гастроёмкости;
-ножи поварской тройки;	-кастрюли;
-щипцы универсальные;	-сотейники;
-лопатки;	-сковороды;
-веселки;	-сита;
-венчики;	-сита конусообразные.
-ложки;	

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики на предприятии общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

весоизмерительное оборудование,	электрическая плита,
картофелеочистительная машина,	электросковорода,
овощерезательная машина,	протирачная машина,
пароконвектомат,	холодильные шкафы;

электрофритюрница,

инструменты, инвентарь, посуда:

разделочные доски «СО», «ВО»,

ножи поварской тройки;

щипцы универсальные;

лопатка;

веселка;

венчик;

ложки;

шумовка;

ножи для удаления глазков,

ножи для экономной очистки овощей;

гастроёмкости;

кастрюли;

сотейники;

сковороды;

сито;

сито конусообразное.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2022г., 2018 г.

2. Попов Р.А. Современные системы управления деятельностью: учебное пособие. – М.:ИНФРА-М, 2020г

Дополнительные источники

1. Амосова В.В. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / В.В. Амосова, Г.М. Лукасьян, Г.А. Маховикова. – М.: Эксмо, 2018. – 608 с.

2. Борисов Е.Ф. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / Е.Ф. Борисов. – 4-е изд. – М.: Высшее образование, 2018. – 391 с.

3.Голубева Т.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4.Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"

5. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»

Интернет-источники

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 97,99 № 12159, 12196-12199

1. <https://new.znaniy.com/catalog/document?id=357247>

2. <http://docs.kodeks.ru/document/>

3. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>

4. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru

5. [www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

6. [www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

7.[www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

8.<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

9.<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

10.<http://www.restoran.ru>;

11.<http://www.povarenok.ru>

12.<http://www.frio.ru> и другие

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу -точность расчета численности производственных работников структурного подразделения; -правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу; -правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт; -точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике Экзамен
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	-демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции; - обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; -демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений; -правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам; -правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением;	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	-демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением; -правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками;	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	-обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады; -правильность оформления договора о материальной ответственности; -правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю;	
ПК 6.5. Осуществлять	-обоснованность выбора состава методов управления трудовым коллективом;	

инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	-правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений; -обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения; -обоснованный выбор стиля управления руководителем структурного подразделения; -правильность проведения анализа конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.	
ПК 6.6. Применять методы бухгалтерского учета хозяйственной деятельности с использованием информационных технологий	-демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; -соблюдение технологического процесса приготовления блюд; правильность ведения бракеражного журнала; -правильность оформления забора проб на лабораторный анализ; -демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения;	
ПК 6.7. Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров	-демонстрация умений разработки оценочных заданий; -обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения; -разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения. — точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; — правильность выбора, оформления бланков; — правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; — правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; — правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; — правильность составления графика выхода на работу; — адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; — правильность составления должностной инструкции повара; — соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; — адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; — адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; — правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; — адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; — точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;	

	– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

ПЦК в сфере услуг

Председатель _____ Е.А. Королёва

Протокол №1 от «___» _____ 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГАПОУ

«Губкинский горно-
политехнический колледж»

_____ Г.И.Щепихина

«___» _____ 2023г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить следующие виды профессиональной деятельности:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

и соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов под руководством повара
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов разнообразного ассортимента.
ПК 7.3.	Определять качество ингредиентов, выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам
ПК 7.4.	Составлять меню для различных ситуаций
ПК 7.5.	Выбирать правильный метод обработки ингредиентов

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами

	эстетической культуры.
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

Практический опыт	иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами сырья; в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; в ведении расчетов с потребителями.
Умения	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Знания	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная нагрузка – 394 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 208 часов,

учебной практики - 72 часа, производственной практики - 108 часа,

промежуточной аттестация – 6 часов.

самостоятельной работы обучающегося – 14 часа;

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Консультации, час	Обязательная				
					Всего, час	в том числе, час			
						Лекции, час	практические занятия, час	лабораторные занятия, час	Промежуточная аттестация, час
	<i>МДК 07.01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар</i>								
<i>ПК 7.1-1.5 ОК 01-ОК 09</i>	<i>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	56	6		50	36	4		-
<i>ПК 7.1-1.5 ОК 01-ОК 09</i>	<i>Раздел модуля 2. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</i>	158	16		142	64	8	72	
<i>ПК 7.1-1.5</i>	<i>Учебная практика</i>	72			72				
<i>ПК 7.1-1.5</i>	<i>Производственная практика</i>	108			108				
<i>ПК 7.1-1.5</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>	6							6
	ВСЕГО:	394	14	10	372	100	12	72	6

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Количество часов	Осваиваемые ОК, ПК, ЛР
1	2		3
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			ОК1-9, ПК7.1-7.5 ЛР16-20,23
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		56	ОК1-9, ПК7.1-7.5 ЛР16-20,23
Тема 1.1.	Содержание	4	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1. Значение овощей в питании. Классификация, ассортимент, характеристика традиционных овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов.	1	ОК1-9, ПК7.1-7.5 ЛР16-20,23
	2. Организация работы технологических линий овощного цеха. Организация рабочего места повара в овощном цехе при обработке и нарезке Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки и нарезки овощей и грибов.	1	
	3. Технологический процесс обработки овощей и приготовления полуфабрикатов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей, подготовка к фаршированию.	1	
	4. Технологический процесс обработки плодов и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых овощей, грибов и подготовка к фаршированию. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	
Тема 1.2. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и	Содержание	10	ОК1-9, ПК7.1-7.5 ЛР16-20,23
	1. Организация рабочего места по обработке рыбы. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Соблюдение правил личной гигиены повара. Техническое оснащение технологического	2	

подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	процесса обработки рыбы. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки рыбы. Значение рыбы в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов.		
	2.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	
	3.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.	2	
	4.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.	2	
	5.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие. Составить алгоритм организации процесса приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1	
	Практическое занятие. Составить схему обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы костным скелетом	1	
Тема 1.3. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для	Содержание	14	
	1. Организация рабочего места в мясо-рыбном цехе при обработке мяса, мясопродуктов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара. Правила личной гигиены повара. Техническое оснащение технологического процесса обработки мяса и мясопродуктов. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки мяса. Значение мяса и домашней птицы в питании человека. Классификация, виды, пищевая ценность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, требования к качеству мясного сырья.	2	

ОК1-9
ПК7.1-7.5
ЛР16-20,23

блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Органолептическая оценка качества мяса, последовательность обработки мяса и мясопродуктов: размораживание, обмывание, обсушивание. Технологический процесс приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов. Ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.	2	
	3. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов	2	
	4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Техническое оснащение процесса приготовления рубленой массы. Ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из нее.	2	
	5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.	2	
	6. Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.	2	
	7. Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы. Особенности приготовления котлетной массы из птицы. Ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из нее. Технологический процесс обработки костей и субпродуктов из мяса животных и птицы.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие. Определение последовательности выполнения технологических операций при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	1	ОК1-9 ПК7.1-7.5 ЛР16-20,23
	Практическое занятие. Составить таблицу по безопасным условиям эксплуатации механического оборудования, инструментов в процессе обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	1	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,		4	

составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
Раздел модуля 2. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		158	
Тема 2.1	Содержание	10	ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23
Организация работы повара по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента.	1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Технологический процесс приготовления, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров. Классификация и значение в питании бульонов, отваров. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила хранения готовых бульонов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2	
	2. Классификация, значение в питании и особенности приготовления заправочных супов. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила и режимы варки гарниров. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к супам. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в	2	

соответствии с технологическими требованиями к супам		
3. Технологический процесс приготовления, подготовка к реализации щей, борщей, разнообразного ассортимента. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
4. Технологический процесс приготовления, подготовка к реализации рассольников, солянок разнообразного ассортимента. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
5. Технологический процесс приготовления, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, супов разнообразного ассортимента. Молочные и сладкие, супы-пюре: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие Расчет сырья для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента. Качественная оценка блюда.	1	ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23
Практическое занятие. Определение последовательности выполнения операций при приготовлении сложных супов	1	
Тематика лабораторных занятий	12	
Лабо раторная работа Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск	6	ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23
Лабо раторная работа Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление супов: молочный с макаронными	6	

	изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск		
Тема 2.2. Организация работы повара по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации соусов разнообразного ассортимента.	Содержание	8	<i>ОК1-9,</i> <i>ПК 7.1-7.5</i> <i>ЛР16-20,23</i>
	1.Классификация, ассортимент горячих соусов. Классификация, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	
	2.Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления соусов и соусных полуфабрикатов. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2	
	3. Технологический процесс приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2	
	4.Технологический процесс приготовления соусов на основе концентратов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	
Тема 2.3. Организация работы повара по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из	Содержание	8	<i>ОК1-9,</i> <i>ПК 7.1-7.5</i> <i>ЛР16-20,23</i>
	1.Классификация и ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы	2	

<i>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</i>	приготовления грибов		
	2.Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2	<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23</i>
	3.Классификация и ассортимент блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	4.Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	Тематика лабораторных занятий	6	<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23</i>
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий массового производства.	6	
Тема 2.4.	Содержание	6	
<i>Организация работы повара по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к</i>	1. Классификация и ассортимент блюд из яиц, творога, сыра. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	2	<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23</i>

<i>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</i>	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Технологический процесс приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Технологический процесс приготовления горячих блюд из творога и сыра: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	2	
	3. Классификация, ассортимент блюд из муки. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Технологический процесс приготовления Приготовление горячих блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Методы приготовления блюд из муки. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2	
	Тематика лабораторных занятий	6	ОК1-9, ПК 7.1-7.5
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога и сыра производства.		ЛР16-20,23 ЛР16-20,23
	Самостоятельная работа Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	4	

	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
Тема 2.5. Организация работы повара по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	10	
	1.Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	OKI-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23
	2.Методы приготовления блюд рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	
	3.Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных,). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2	
	4. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	

	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие. Разработать инструкционно-технологическую карту на блюда из рыбы запеченной. Практическое занятие Расчет сырья, составление калькуляционной карты на блюда из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1	<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23</i>
	Практическое занятие. Разработать инструкционно-технологическую карту на блюда из рыбной котлетной массы Проведение органолептической оценки горячих блюд, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1	
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа. Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы..	6	<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23</i>
	Лабораторная работа. Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы..	6	
Тема 2.6. Организация работы повара по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	Содержание	12	
	1.Классификация, ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2	<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23</i>
	2. Технологический процесс и методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	

домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	4.Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	
	5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	6.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	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие. Разработать инструкционно-технологическую карту на блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента Расчет сырья, составление калькуляционной карты на блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Решение производственно-технических ситуаций	2	<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23</i>
	Тематика лабораторных занятий	12	<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23</i>
	Лабораторная работа. Органолептическая оценка качества мяса. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.	6	
	Лабораторная работа. Органолептическая оценка качества домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы и дичи. Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.	6	
	Самостоятельная работа	6	

	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Тема 2.7. Организация работы повара по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание	10	<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23</i>
	1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	2.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		
	3.Классификация, ассортимент, пищевая ценность бутербродов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
	4.Классификация, ассортимент салатов. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5.Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		<i>ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23</i>
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие. Расчет сырья, составление калькуляционной карты на холодные блюда, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Разработать инструкционно-технологическую карту на холодные блюда, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2	
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Подача.	6	
	Лабораторная работа. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций подачи. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	6	

Тема 2.8. Организация работы повара по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание	8	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд, десертов.	2	ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23
	2.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. . Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2	
	3. Технологический процесс приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов. (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	
	4.Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента. Организация работы бариста.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие. Проведение органолептической оценки холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Разработать инструкционно-технологическую карту на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента.	2	ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа. Органолептическая оценка качества сырья и готовых напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	6	ОК1-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23
	Лабораторная работа. Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд;	6	

	горячих сладких блюд. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения		
Консультации		10	
Учебная практика по ПМ.07 Виды работ: Механическая кулинарная обработка, нарезание овощей и грибов, приготовление блюд из овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы Приготовление бульонов и отваров, супов, соусов. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление каш и блюд и гарниров из круп, блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление основных блюд из мяса и субпродуктов. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. Приготовление салатов, холодных закусок, бутербродов. Приготовление сладких блюд и напитков. 17. Комплексный дифференцированный зачет.		72	OKI-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение. 2. Приготовление каш и блюд и гарниров из круп. Изучение основного и вспомогательного оборудования в горячем цехе 3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, 5. изучение основного и вспомогательного оборудования в овощном, горячем цехах 6. Приготовление блюд из яиц и творога. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места 7. Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него. 8. Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление начинок. Приготовление изделий из теста с фаршем 9. Приготовление блюд из рыбы. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясо-рыбном и горячем цехах 10. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов 11. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 12. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из		108	OKI-9, ПК 7.1-7.5 ЛР16-20,23 ЛР16-20,23

мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 13. Приготовление блюд из птицы и кролика. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 14. Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. 15. Приготовление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд. 16. Приготовление и отпуск простых горячих и холодных напитков. 17. Комплексный дифференцированный зачет.		
<i>Экзамен по модулю</i>		6
<i>Всего</i>		394

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- мясорубка;
- блендер;
- холодильник;
- аппарат для вакуумной упаковки.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. *Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана*
2. Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;
 шкаф интенсивной заморозки;
 охлаждаемый прилавок-витрина;
 льдогенератор;
механическое оборудование:
 блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;
 слайсер;
 куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
 процессор кухонный;
 овощерезка;
 планетарный миксер;
 привод универсальный с взбивания;
тепловое оборудование:
 плиты электрические или с индукционным нагревом;
 печь пароконвекционная;
 конвекционная печь;
 вок сковорода;
 гриль электрический;
 гриль – саломандра;
 фритюрница;
 микроволновая печь;
оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
 овоскоп;
 нитраттестер;
 машина для вакуумной упаковки;
 термоупаковщик;
оборудование для мытья посуды:
 машина посудомоечная;
вспомогательное оборудование:
 стол производственный с моечной ванной;
 стеллаж передвижной;
 моечная ванна двухсекционная.
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
 функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,;
 термобоксы;
 набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
 подставка для разделочных досок;
 термометр со щупом;
 мерный стакан;
 венчик;
 миски (нержавеющая сталь) ;
 сито, шенуа;
 лопатки (металлические, силиконовые), половник;
 пинцет, щипцы кулинарные;
 набор ножей «поварская тройка»,
 мусат для заточки ножей;
 корзины для органических и неорганических отходов.
Кухонная посуда:
 набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
 набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
 сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочие столы;	трафареты
-стол с мраморным покрытием;	-кисти
-весы настольные;	-кондитерские мешки
-цветные разделочные доски ;	-насадки;
-ножи поварской тройки;	-подставки для тортов;
-щипцы универсальные;	-набор для работы с марципаном;
-лопатки;	-формы, трафареты для шоколада и конфет;
-веселки;	-шаблоны для бисквита;
-венчики;	-полусферы;
-ложки;	-эластомули (силиконовые формы) для
-ножи экономной очистки овощей;	выпечки и заморозки;
-гастроемкости;	-аэрограф с компрессором;
-кастрюли;	-термометры;
-сотейники;	-спиртовка;
-сковороды;	-бытовой фен;
-сита;	-силиконовые штампы, силиконовые
-сито конусообразное;	жгуты;
-выемки;	-горелка профессиональная;
-формы;	-темпер для шоколада;
-паллеты;	-пульверизатор для шоколадного велюра
-скребки;	-силиконовые коврики;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Источники нормативные

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.
2. 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.

3. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. - - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
8. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
9. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
10. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с. *(электронные)*

Электронный ресурс колледжа

Передано из 15

№ 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1.-1.5	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта по МДК, УП и ПП в виде: - устных ответов на билеты и выполнения практического задания,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение		
	Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта по МДК, УП и ПП в виде: устных ответов на билеты и выполнения практического задания Итоговый контроль: - экспертная оценка	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки

	на рабочем месте Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;	сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			
ПК 7.1-7.5	Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из некоторых видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования видов сырья способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта по МДК, УП и ПП в виде: устных ответов на билеты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

	упаковки, хранения обработанного сырья -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья в соответствии с заказом; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	<i>и выполнения практического задания</i>	<i>Не менее 75% правильных ответов</i>
	Умения: Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья -оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессконтролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов

	-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; -владеть техниками, контролировать применение техник: - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;	Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта по МДК, УП и ПП в виде: устных ответов на билеты и выполнения практического задания Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене по модулю	-Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме

	-приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; Действия: Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Программа производственной практики практического обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии
сервиса и здорового образа жизни
Протокол №_____от _____

_____ /Королёва Е.А./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГАПОУ
«Губкинский горно-
политехнический колледж»

_____ Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа практики является составной частью профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с:

1. *ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
3. Рабочей программой профессионального модуля.

При прохождении практики обучающийся(аяся) должен(а) освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие профессиональные и общие компетенции, личностные результаты:

Код	<i>Наименование результата обучения</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

	языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 1.5.	Осуществлять подготовку полуфабрикатов, подлежащих длительному хранению

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

Практический опыт	иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
Умения	уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

Количество часов на освоение программы производственной практики 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ. 01

Таблица 1

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Правила техники безопасности на рабочем месте. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6
3	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6
4	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Приготовление полуфабрикатов для фарширования целиком и порционным куском.	6
5	Приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
6	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
7	Обработка, подготовка мяса диких животных Приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
8	Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
9	Приготовление полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
10	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
11	Приготовление полуфабрикатов из филе домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
12	Комплексный дифференцированный зачет	6
	Всего:	72

Форма контроля и оценки – отчет по практике, аттестационные листы.

Итоговая аттестация по практике – комплексный дифференцированный зачет.

2.2. Содержание производственной практики

Таблица 2.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Профессиональный модуль ПМ. 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			72	ОК 01. - ОК 09.	ПК 1.1- ПК 1.4	
1	Правила техники безопасности на рабочем месте. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места на рабочем месте. Работа с нормативно-технологической документацией, должностной инструкцией технолога Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	ПК 1.1	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Формы нарезки и их использование. Обработка капустных, луковых, плодовых овощей. Формы нарезки, использование Обработка салатных, десертных, консервированных овощей.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
3	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Обработка и подготовка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в за-		ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 17	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики.

		висимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.		ЛР 18 ЛР 19		Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
4	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Приготовление полуфабрикатов для фарширования целиком и порционным куском.	Подготовка рыбы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение рыбы. Приготовление начинки. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования целиком и порционным куском для сложной продукции. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
5	Приготовление полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка и приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Фарширование рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
6	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного сырья. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из нерыбного сырья, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 20 ЛР 23	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка

						дневников.
7	Обработка, подготовка мяса диких животных Приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Подготовка и приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикат из мяса, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 20 ЛР 23	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
8	Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приготовление полуфабрикатов из мяса крупным и порционным куском для сложных блюд . Подготовка мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 20 ЛР 23	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
9	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и кнельной массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приготовление рубленой и кнельной массы и полуфабрикатов из неё для сложных блюд . Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка

						дневников.
10	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатов дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из филе домашней птицы для сложных блюд . Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
11	Приготовление полуфабрикат из филе домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из филе домашней птицы для сложных блюд . Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Применения сложных, инновационных методов приготовления	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23	ПК.1.2 - ПК 1.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
12	Комплексный дифференцированный зачёт.		6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4	
		Всего	72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Источники нормативные

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.
2. 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.

3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. - - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
9. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

(электронные)

Электронный ресурс колледжа

Передано из 15

№ 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru>

3.2. Материально – техническое обеспечение:

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

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

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

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Шкаф шоковой заморозки

Термометр

Микроволновая печь

Слайсер

Мясорубка

Миксер стационарный

Соковыжималка

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка

Огнетушитель углекислотный ОУ-1

Набор первой медицинской помощи

Кулер для воды

Печь эл. UNOX XB 695

Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R

Шкаф расстоечный UNOX XL 415

Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C

Холодильник-морозильник

Шкаф холодильный

Тестомес MTM-65MHA

Тестомес GASTRORAG HS40-HG

Стол производственный

Пароконвектомат

Весы настольные электронные (профессиональные)

Плита индукционная

Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объёма)

Планетарный миксер

Шкаф холодильный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей
Блендер ручной погружной
Тарелка глубокая белая
Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
Соусник
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без
пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Гриль сковорода
Набор разделочных досок, пластиковые
Мерный стакан
Венчик
Сито для протираания
Сито (для муки)
Шенуа
Подставка для разделочных досок металлическая
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Скалка
Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющая сталь (разного объема)

Ножницы для рыбы, птицы

Ковёр диэлектрический

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа практического обучения производственной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно - цикловой комиссии сервиса и здорового образа жизни Протокол №_____от _____ _____/Королёва Е.А./	Заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно- политехнический колледж» _____/Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по профессиональному модулю 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» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности. приобретение практического опыта.

*Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

Программа практики является составной частью 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.

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с:

1. *ФГОС СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
3. Рабочей программой профессионального модуля.

При прохождении практики обучающийся(ая) должен(а) освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные и общие компетенции, личностные результаты:

Код	<i>Наименование результата обучения</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента .
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 2.9.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

Практический опыт	иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Умения	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

Количество часов на освоение программы производственной практики 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план практики профессионального модуля ПМ. 02

Таблица 1

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента	6
2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
3	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. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	6
4	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.	6
5	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. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
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. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
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. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6

8	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. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
9	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. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
10	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. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6
11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
12	Комплексный дифференцированный зачёт	6
	Всего:	72

Форма контроля и оценки – **отчет по практике, аттестационные листы.**

Итоговая аттестация по практике – **дифференцированный зачет**

2.2. Содержание производственной практики

Таблица 2.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол- во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Профессиональный модуль 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			72	ОК 01.- ОК 09	ПК 2.1- ПК 2.9	
1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.2	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности,пожаробезопасности, охраны труда).	6	ОК 1 ОК 4 ОК 7	ПК 2.3	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных	6	ОК 1 ОК 4 ОК 7	ПК 2.4	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.				
4	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.	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.5	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
5	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	Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Организация рабочего места, подбор	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.6	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

		инвентаря и оборудования. Освоение приёмов при приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.				
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	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Расчет стоимости горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.6	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
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.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.7	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

		питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.				
8	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.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК2.7.	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
9	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.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.8	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

		Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.				
10	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.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	ОК 1 ОК 4 ОК 7	ПК 2.8.	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6	ОК 1 ОК 4 ОК 7	ПК 2.9	
12	Дифференцированный зачёт	Организация рабочего места для приготовления, и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	ОК 1 ОК 4 ОК 7	ПК2.1- ПК 2.9	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания дифференцированного зачёта. Проверка дневников.
		Всего	72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.

2. 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.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. - - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
9. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Электронный ресурс колледжа Передано из 15 № 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

3.2. Материально – техническое обеспечение:

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 18 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации,; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Шкаф шоковой заморозки

Термометр

Микроволновая печь

Блинница

Кухонная эл. плита с жарочным шкафом
Фритюрница
Слайсер
Мясорубка
Миксер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Набор первой медицинской помощи
Кулер для воды
Печь эл. UNOX XB 695
Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
Шкаф расстоечный UNOX XL 415
Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
Холодильник-морозильник
Шкаф холодильный
Тестомес MTM-65MHA
Тестомес GASTRORAG HS40-HG
Стол производственный
Пароконвектомат
Весы настольные электронные (профессиональные)
Плита индукционная
Гастроёмкости из нержавеющей стали (разного объёма)
Планетарный миксер
Шкаф холодильный
Стеллаж 4-х уровневый
Мойка односекционная со столешницей
Блендер ручной погружной
Тарелка глубокая белая
Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
Соусник
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без
пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Гриль сковорода
Набор разделочных досок, пластиковые
Мерный стакан
Венчик
Сито для протираания
Сито (для муки)
Шенуа
Подставка для разделочных досок металлическая
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Скалка
Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник

Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющей сталь (разного объема)
Ножницы для рыбы, птицы
Ковёр диэлектрический

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гостроемкости.

3.3. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика осуществляется рассредоточено. Производственная практика является составляющей частью 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»

Перед прохождением практики студентам выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с рабочей программой производственной практики. Перед началом практики студентам необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Студент приступает к работе только после издания приказа по учебному заведению, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый студент ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и другие данные, указанные в дневнике.

За каждым студентом закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения производственных работ. Во время работы студент должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует студентов по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает студентам помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении студентами своей группы квалификационных (пробных) работ. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на студента. После окончания практики студенты сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

Программа производственной практики реализуется в рамках дуального обучения на предприятиях Губкинского района согласно договора о дуальном обучении.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приобретённый практический опыт: иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов Усвоенные знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, сервировки и творческого оформления горячих кулинарных изделий с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. Освоенные умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Формы контроля обучения: - подготовка и защита индивидуальных заданий проектного характера. Форма оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий. Методы оценки - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

**ПМ 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТИ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ
И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Программа практического обучения производственной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии
сервиса и здорового образа жизни
Протокол №_____от _____

_____ /Королёва Е.А./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГАПОУ
«Губкинский горно-
политехнический колледж»

_____ Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих, профессиональных компетенций и личностных результатов:

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

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности

Иметь практический опыт	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практика (по профилю специальности);
- План-график консультаций и контроля за выполнением обучающими программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);

- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики;

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающего, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики в объеме 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией.	6
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
4	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6
5	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	6
6	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	6
7	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	12
8	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	12
9	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания	6
10	Комплексный дифференцированный зачет	6
	Всего:	72

Итоговая аттестация по практике – **Комплексный дифференцированный зачет**

Форма контроля и оценки – **отчет по практике, дневник, аттестационные листы, производственная характеристика.**

2.2. Содержание учебной практики

Таблица 2.

	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			72			
1.	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией.	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.8 ЛР 16 ЛР 20 ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.
2.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организовать рабочее место приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Проанализировать технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбирать температурный режим при подаче и хранении закусок сложного ассортимента.	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.8 ЛР 16 ЛР 20 ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.

3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организовать техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Использовать виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Организовать хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарных изделий и закусок Использовать комбинированные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.		ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.8 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.
4.	Приготовление, хранение холодных соусов, заправочного сложного ассортимента	Организовать рабочее место для холодных соусов и заправочного сложного ассортимента. Проанализировать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправочного. Использовать комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по

		продуктов. Организовать современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Организовать отпуск холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Выбирать современные методы приготовления 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. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.				производственной.
5.	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления салатов. Проанализировать актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Приготовить варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Выбирать комбинирование способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.3 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.

		Организовать подбор заправок к салатам сложного ассортимента по сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Произвести сервировку, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Обеспечить контроль хранения и расход продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов				
6.	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Организовать рабочее место для канапе и холодных закусок. Проанализировать актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных) Использовать комбинированные различные способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.4 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.

		пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Организовать в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Обеспечить контроль условий и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов				
7.	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Организовать рабочее место для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Проанализировать актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовить блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба, фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.). Органолептически оценивать качество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья Сбор данных для заполнения бракеражного журнала Выбирать температурный режим при подаче и хранении	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.5 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.
8.	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Обеспечить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Произвести 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). Использовать Правила сервировки стола и подачи,	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.5 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов,

		температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов				инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.
9.	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Организовать рабочее место ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Приготовить актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Организовать комбинирование способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок, фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса). Обеспечить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.6 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.
10.	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы). Выбирать температурный режим при подаче и хранении.	6	ОК 1-11	ПК 3.1 ПК 3.6 ПК 3.7 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.

11.	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Произвести 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). Использовать правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Использовать варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Обеспечить контроль качества хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.6 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.
12.	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания	Организовать рабочее место ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Приготовить актуальные направления в приготовлении холодных блюд диетического питания. Организовать комбинирование способы и современные методы приготовления холодных блюд диетического питания. Обеспечить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	6	ОК 1-9	ПК 3.1 ПК 3.8 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.
13.	Дифференцированный зачёт.		6	ОК 1-9	ПК 3.1- ПК 3.8	Экспертное наблюдение и оценка выполнения

					ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной.
		Всего	72			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.

2. Артёмов Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. - - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
9. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Электронный ресурс колледжа Передано из 15 № 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

3.2. Материально – техническое обеспечение:

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 18 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации,; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Шкаф шоковой заморозки

Термометр

Микроволновая печь
Блинница
Кухонная эл. плита с жарочным шкафом
Фритюрница
Слайсер
Мясорубка
Миксер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Набор первой медицинской помощи
Кулер для воды
Печь эл. UNOX XB 695
Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
Шкаф расстоечный UNOX XL 415
Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
Холодильник-морозильник
Шкаф холодильный
Тестомес MTM-65MHA
Тестомес GASTRORAG HS40-HG
Стол производственный
Пароконвектомат
Весы настольные электронные (профессиональные)
Плита индукционная
Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объёма)
Планетарный миксер
Шкаф холодильный
Стеллаж 4-х уровневый
Мойка односекционная со столешницей
Блендер ручной погружной
Тарелка глубокая белая
Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
Соусник
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без
пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Гриль сковорода
Набор разделочных досок, пластиковые
Мерный стакан
Венчик
Сито для протираания
Сито (для муки)
Шенуа
Подставка для разделочных досок металлическая
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Скалка
Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник

Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющей сталь (разного объема)
Ножницы для рыбы, птицы
Ковёр диэлектрический

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- габаритности.

3.3. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика осуществляется рассредоточено. Производственная практика является составляющей частью профессионального 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»

Перед прохождением практики студентам выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с рабочей программой производственной практики. Перед началом практики студентам необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Студент приступает к работе только после издания приказа по учебному заведению, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый студент ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и другие данные, указанные в дневнике.

За каждым студентом закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения производственных работ. Во время работы студент должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует студентов по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает студентам помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении студентами своей группы квалификационных (пробных) работ. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на студента. После окончания практики студенты сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

Программа производственной практики реализуется в рамках дуального обучения на предприятиях Губкинского района согласно договора о дуальном обучении.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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 <i>Приобретённый практический опыт:</i> - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов <i>Усвоенные знания:</i> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи)

санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок <i>Освоенные умения:</i> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд,	с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Формы контроля обучения: - подготовка и защита индивидуальных заданий проектного характера. Форма оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий. Методы оценки - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать) эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	нового знания каждым обучающимся - формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа практического обучения производственной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно - цикловой комиссии сервиса и здорового образа жизни Протокол №_____от _____ _____/Королёва Е.А./	Заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно- политехнический колледж» _____Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих, профессиональных компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков диетического питания.

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и

	подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практика (по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики; В основные обязанности руководителя практики входят:
 - проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
 - установление связи с руководителями практики от организаций;
 - разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
 - осуществление руководства практикой;
 - контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
 - формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
 - совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
 - разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики. Студенты при прохождении производственной практики обязаны:
 - полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
 - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
 - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
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	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	6
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	6
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6
4	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	12
5	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	12
6	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6
7	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6
8	Приготовление холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
9	Приготовление, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков диетического питания.	6
10	Дифференцированный зачет комплексный	6
	Всего:	72

Итоговая аттестация по практике – дифференцированный зачет комплексный

Форма контроля и оценки – отчет по практике, дневник, аттестационные листы, производственная характеристика.

2.2. Содержание учебной практики

Таблица 2.

8	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
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			36			
1.	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6	ОК 01-09	ПК 4.1,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
2.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Проанализировать технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристику, последовательности этапов. Организовать рабочее место для холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	6	ОК 01-09	ПК 4.1,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организовать рабочее место для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Использовать виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала Организовать хранение, отпуск холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	6	ОК 01-09	ПК 4.1,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
4.	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Проанализировать ассортимент актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Использовать Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.2,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по

		подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Использовать современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).				производственной практике. Проверка дневников.
5.	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Произвести оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Использовать правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов		ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.2,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

6.	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Проанализировать актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Организовать рабочее место для горячих десертов сложного ассортимента. Использовать комбинированные способы и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», 6 3 11 порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Организовать правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (шоколадный) и начинки	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.3,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
7.	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	. Организовать рабочее место для горячих десертов сложного ассортимента. Использовать комбинированные способы и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Организовать правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.3,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

		эстетичная подача. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью). Горячие соусы (шоколадный) и начинки				
8.	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Проанализировать актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Организовать рабочее место для холодных напитков сложного ассортимента. Использовать комбинированные способы и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Приготовить напитки сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.4,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
9.	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Проанализировать актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Организовать рабочее место для горячих напитков сложного ассортимента. 6 3 12 Использовать комбинированные различные способы и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.5,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

		ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Использовать рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Произвести оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Обеспечить контроль правил оформления порционирования, эстетичности упаковки, подготовку горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов				
10.	Приготовление холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проанализировать актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организовать рабочее место для холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента. Использовать комбинированные способы и современные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания		ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.6,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

11.	Приготовление, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков диетического питания.	Проанализировать актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков диетического питания. Организовать рабочее место для холодных и горячих десертов, напитков диетического питания сложного ассортимента. Использовать комбинированные способы и современные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков диетического питания сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания		ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.7,	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
12.	Дифференцированный зачет комплексный		6	ОК 01-09	ПК 4.1, - ПК 4.7	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.

2. 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.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. - - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
9. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Электронный ресурс колледжа Передано из 15 № 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

3.2. Материально – техническое обеспечение:

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 18 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала и др.

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации,; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Шкаф шоковой заморозки
Термометр
Микроволновая печь
Блинница
Кухонная эл. плита с жарочным шкафом
Фритюрница
Слайсер
Мясорубка
Миксер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Набор первой медицинской помощи
Кулер для воды
Печь эл. UNOX XB 695
Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
Шкаф расстоечный UNOX XL 415
Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
Холодильник-морозильник
Шкаф холодильный
Тестомес MTM-65MHA
Тестомес GASTRORAG HS40-HG
Стол производственный
Пароконвектомат
Весы настольные электронные (профессиональные)
Плита индукционная
Гастроёмкости из нержавеющей стали (разного объёма)
Планетарный миксер
Шкаф холодильный
Стеллаж 4-х уровневый
Мойка односекционная со столешницей
Блендер ручной погружной
Тарелка глубокая белая
Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
Соусник
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без
пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Гриль сковорода
Набор разделочных досок, пластиковые
Мерный стакан
Венчик
Сито для протираания
Сито (для муки)
Шенуа
Подставка для разделочных досок металлическая
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Скалка

Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющей сталь (разного объема)
Ножницы для рыбы, птицы
Ковёр диэлектрический

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- габаритности.

3.3. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика осуществляется рассредоточено. Производственная практика является составляющей частью 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.

Перед прохождением практики студентам выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с рабочей программой производственной практики. Перед началом практики студентам необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Студент приступает к работе только после издания приказа по учебному заведению, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый студент ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и другие данные, указанные в дневнике.

За каждым студентом закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения производственных работ. Во время работы студент должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует студентов по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает студентам помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении студентами своей группы квалификационных (пробных) работ. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на студента. После окончания практики студенты сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

Программа производственной практики реализуется в рамках дуального обучения на предприятиях Губкинского района согласно договора о дуальном обучении.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приобретённый практический опыт: разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов Усвоенные знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков Освоенные умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Формы контроля обучения: - подготовка и защита индивидуальных заданий проектного характера. Форма оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий. Методы оценки - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

ПП.05 Производственная практика

Программа практического обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно - цикловой комиссии сервиса и здорового образа жизни Протокол №____от _____ _____/Королёва Е.А./	Заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно- политехнический колледж» _____/Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПП.05.01 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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих, профессиональных компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 5.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур мучных кондитерских изделий пониженной калорийности

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию

	традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики в объеме 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
1	Ознакомление с особенностями режима предприятия. Ознакомление с правилами техники безопасности, санитарией при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
2	Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	12
3	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	12
4	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	18
5	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
6	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
7	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	12
8	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12
9	Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	12
10	Приготовление, подготовка к реализации и тортов сложного ассортимента	18
11	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12
12	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	6
13	Комплексный дифференцированный зачёт	6
	итого	144

2.2. Содержание производственной практики

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК,ЛР	
Профессиональный модуль 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			72	ОК 01- ОК9	ПК5.1- ПК5.7	
1.	Ознакомление с особенностями режима предприятия. Ознакомление с правилами техники безопасности, санитарией при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Соблюдение правил техники безопасности. Организация рабочих мест для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2; ЛП 16- 20,23 ЛП 16- 20,23	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
2.	Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.3 ЛП 16- 20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.

3.	Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.
4.	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.
5.	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.

	изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.					
6.	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Организация рабочих мест для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
7.	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Организация рабочих мест для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

	рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	приготовления, особенностей заказа. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.				
8.	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Организация рабочих мест для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
9.	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,	Организация рабочих мест для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оформление и приготовление приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.

	последовательности приготовления, особенностей заказа.	с учетом требований к безопасности готовой продукции. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. Подача и хранение				
10.	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация рабочих мест для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оформление, приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
11.	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация рабочих мест для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оформление, приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
12.	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного	Организация рабочих мест для приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по

	приготовления и праздничного хлеба	эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).				производственной практике. Проверка дневников.
13.	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Организация рабочих мест для приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
14.	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Организация рабочих мест для приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.
15.	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Организация рабочих мест для приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.

		прохождении учебной практики в условиях организации питания).				
16.	Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	Организация рабочих мест для приготовления и подготовки к реализации пирожных сложного ассортимента. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.5 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
17.	Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	Организация рабочих мест для приготовления и подготовки к реализации пирожных сложного ассортимента. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.5 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
18.	Приготовление, подготовка к реализации и тортов сложного ассортимента	Организация рабочих мест для приготовления и подготовки к реализации тортов сложного ассортимента. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ОК 01. ОК 09. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.5 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.
19.	Приготовление, подготовка к реализации и тортов сложного ассортимента	Организация рабочих мест для приготовления и подготовки к реализации тортов сложного ассортимента. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ОК 01. ОК 09. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.5 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.
20.	Приготовление, подготовка к реализации и тортов	Организация рабочих мест для приготовления и подготовки к реализации тортов сложного ассортимента. Охлаждение и замораживание некоторых	6	ОК 01. ОК 09. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.5	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная

	сложного ассортимента	готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.			ЛП 16-20,23	оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.
21.	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	Организация рабочих мест для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Приготовление, подготовка к реализации Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 10.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.6 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
22.	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	Организация рабочих мест для приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Приготовление, подготовка к реализации Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 10.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.6 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практике. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Проверка дневников.
23.	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности		5	ОК 01.- ОК11. .	ПК 5.1- ОК.5.6 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.
24.	Комплексный дифференцированный	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	6	ОК 01.- ОК11.	ПК 5.1- ОК.5.6	Наблюдение в процессе производственной

	зачёт	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		.	ЛП 16-20,23	практики. Экспертная оценка выполнения задания по практике. Проверка дневников.
			144			

3.3. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика осуществляется рассредоточено. Производственная практика является составляющей частью профессионального модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Перед прохождением практики студентам выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с рабочей программой производственной практики. Перед началом практики студентам необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Студент приступает к работе только после издания приказа по учебному заведению, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый студент ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и другие данные, указанные в дневнике.

За каждым студентом закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения производственных работ. Во время работы студент должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует студентов по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает студентам помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении студентами своей группы квалификационных (пробных) работ. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на студента. После окончания практики студенты сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

Программа производственной практики реализуется в рамках дуального обучения на предприятиях Губкинского района согласно договора о дуальном обучении.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;
машина для вакуумной упаковки;
термоупаковщик;
оборудование для мытья посуды:
машина посудомоечная;
вспомогательное оборудование:
стол производственный с моечной ванной;
стеллаж передвижной;
моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
термобоксы;
набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
подставка для разделочных досок;
термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь) ;
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники....
суповые миски...

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов
пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,
блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочий стол;	-шумовка;
-весы настольные;	-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
-цветные разделочные доски;	-гастроёмкости;
-ножи поварской тройки;	-кастрюли;
-щипцы универсальные;	-сотейники;
-лопатки;	-сковороды;
-веселки;	-сита;
-венчики;	-сита конусообразные;
-ложки;	-пистолет копильный SMOKINGGUN
-сифон;	

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 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:
1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

(Электронные)

36. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

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, 2008.- 336с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения ПМ. 05 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ
по специальности 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала**

ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа практического обучения производственной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии
сервиса и здорового образа жизни
Протокол №_____от _____

_____/Королёва Е.А./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГАПОУ
«Губкинский горно-
политехнический колледж»

_____/Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Распределение часов по профессиональному модулю	7
3. Структура и содержание практики профессионального модуля	7
3.1 Тематический план практики профессионального модуля	7
3.2 Содержание производственной практики	9
4. Условия реализации программы производственной практики	15
4.1 Требования к материально-техническому оснащению	15
4.2 Информационное обеспечение обучения	15
4.3 Общие требования и организации производственной практики	17
Приложение	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Программа практики является составной частью профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

1. ФГОС.
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Рабочей программой профессионального модуля.

II Цели и задачи практики – требования к результатам освоения модуля

1.2. Цели и задачи практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Задачами производственной практики является приобретение обучающимися первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности, освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

При прохождении практики, обучающиеся должны освоить соответствующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 6.6.	Применять методы бухгалтерского учета хозяйственной деятельности с использованием информационных технологий
ПК 6.7.	Управлять ассортиментом и осуществлять контроль качества товаров

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

Вид профессиональной деятельности ПМ 06 «Организации контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, 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; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

	организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и 6 кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) разработана

следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- План-график консультаций и контроля за выполнением обучающими программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики;

В основные обязанности руководителя практики входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающего, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности

Количество часов на освоение программы производственной практики: 72 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1.	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации.	6
2.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.	6
3.	Участие в разработке новых фирменных блюд.	6
4.	Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	6
5.	Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	6
6.	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт.	6
7.	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	6
8.	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	6
9.	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	6
10.	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.	6
11.	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.	6
12.	Дифференцированный зачёт	6
.		72

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачёт.

Форма контроля и оценки - оценка выполнения работ, защита отчета по практике

3.2. Содержание производственной практики

№ п/п	Вид работ	Содержание работ	Кол -во часов	Коды компетенций		ПО У	Формы и методы контроля
				ОК	ПК		
1.	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации	Организовать рабочее место; Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, Социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания, с организационной структурой управления предприятия общественного питания, с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей, их состав и численность, с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией; ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности, с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба; участие в проведении инвентаризации на производстве; уборка рабочего места.	6	1,2,6	6.1-6.7	ПО1-2 У1-5, 8,14,15	Выполнение Практического задания.
2.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.	Организовать рабочее место; ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём; ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов; уборка рабочего места.	6	1,3,5, 7	6.1, 6.6	ПО 1-5 У2-5, 7,10, 17	Выполнение практического задания.

3.	Участие в разработке новых фирменных блюд.	Перед началом работы надеть спецодежду; организовать рабочее место; проверить безопасность работы с оборудованием; участие в разработке новых фирменных блюд; составление акта проработки; оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда; уборка рабочего места.	6	1-9	6.1-6.6	ПО 5 У2- 5, 7, 13,16, 17	Выполнение практического задания.
4.	Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	Перед началом работы надеть спецодежду; организовать рабочее место; проверить безопасность работы с оборудованием; разработка различных видов меню; ознакомление и составление плана-меню, его назначением и содержанием; организовать проверку соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов; уборка рабочего места.	6	1-9	6.1-6.7	ПО 5 У6,7,8, 13, 16,17	Выполнение практического задания.
5.	Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала .	Перед началом работы надеть спецодежду; Организовать рабочее место; проверить безопасность работы с оборудованием; провести оценку качества готовой продукции; участие в работе бракеражной комиссии; заполнение бракеражного журнала; уборка рабочего места.	6	1,2,9	6.2,6.4 6.7	ПО 2-5 У1-17	Выполнение практического задания.
6.	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт.	Перед началом работы одеть спецодежду; организовать рабочее место; проверить тбезопасность работы с оборудованием; ознакомление с порядком составления калькуляционных карт; определение продажной цены на готовую продукцию. уборка рабочего места.	6	1-9	6.1-6.6	ПО 1-5 У1,7	Выполнение практического задания.
7.	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости	Перед началом работы надеть спецодежду; организовать рабочее место; проверить безопасность работы с оборудованием; отпуск и подача готовых изделий с учётом	6	1-9	6.1-6.7	ПО 3,4 У1,2,4, 6,7,10	Выполнение практического задания.

	сырья и продуктов.	совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов; организовать обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами; уборка рабочего места.					
8.	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	Организовать рабочее место; ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания; ознакомление с продукцией общественного питания, реализуемой населению, общими техническими условиями; уборка рабочего места.	6	1-9	6.1-6.7	ПО 3,4 У1- 5,7,9, 14	Выполнение практического задания.
9.	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	Организовать рабочее место; перед началом работы надеть спецодежду; проверить безопасность работы с оборудованием; ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов подвигению товаров и сырья; ознакомление с порядком заполнения документов по производству; участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей; участие в составлении закупочного акта; уборка рабочего места.	6	1-9	6.1-6.7	ПО 1-5 У1- 7,13- 17	Выполнение практического задания.
10.	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.	Перед началом работы надеть спецодежду; организовать рабочее место; проверить безопасность работы с оборудованием; участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров; ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне; уборка рабочего места.	6	1-9	6.1-6.7	ПО 3-5 У3,4,7- 9,13,14	Выполнение практического задания.

11.	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и Планированием его труда.	Организовать рабочее место; ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений; осуществление анализа розничного товарооборота по объёму и структуре, издержек производства и обращения структурного подразделения, прибыли и рентабельности структурного подразделения; осуществление анализа отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие); составление графиков выхода на работу производственного персонала, участие в составлении табеля учёта рабочего времени, ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля; ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда; уборка рабочего места.	6	1-9	6.1-6.6	ПО 2 У1-17	Выполнение практического задания.
12		Дифференцированный зачёт.	6	1-9	6.1-6.7	ПО 1-5 У3,5, 8-11	Выполнение практического задания.
		Всего:	72				

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Материально- техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебная кухня ресторана;

Рабочее место преподавателя;

12 рабочих мест обучающихся;

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья; Шкаф для столовой посуды.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Плита электрическая; Фритюрница; Мясорубка электрическая; Камера холодильная; Витрина холодильная; Столы разделочные; Весы настольные; Весы напольные; Печи микроволновые; Стеллажи для сушки и хранения посуды; Жарочный шкаф; Комплекты кухонной посуды; Столовая посуда; Инвентарь; Средства малой механизации.

Учебно-наглядные пособия (плакаты). Программное обеспечение

Операционная система Ubuntu (Linux) 16.04

Пакет прикладных программ Libre Office 6

Файловый архиватор

Ubuntu Archive Manager

Web-браузер Firefox

Компьютерный класс (помещение для самостоятельной работы обучающихся)

Рабочее место преподавателя; 24 рабочих мест обучающихся;

Учебная доска; 8 компьютеров с установленным ПО, подключением к Интернет; WEB-камера;

Принтер

Программное обеспечение

Операционная система Ubuntu (Linux) 16.04

Пакет прикладных программ LibreOffice 6

Файловый архиватор UbuntuArchiveManager 10

Web-браузер Firefox

Операционная система MicrosoftWindows: 10

Пакет прикладных программ MicrosoftOffice 2010 (MSWord, MSExcel, MSPowerPoint, MSAccess) InternetExplorer Файловый архиватор 7-zip

1С: Предприятие комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях

1С: Индустрия питания и гостеприимства. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Электронные издания

Основные

1. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты. : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2023. — 277 с. — (СПО). - Текст : электронный. // ЭБС BOOK.ru[сайт URL: <https://book.ru/book/949436>

2. Управление персоналом: учебное пособие : [12+] / авт.-сост. А. И. Коломиец. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 176 с. : табл. – Текст : электронный. // ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [сайт]. - Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683095>

Дополнительные

1. Казначевская, Г.Б., Менеджмент : учебник / Г.Б. Казначевская. — Москва : КноРус, 2023. — 240 с. — Текст : электронный.// ЭБС BOOK.ru[сайт]— URL: <https://book.ru/book/948590>
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - // ЭБС«ZNANIUM.COM» [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
3. Организация производства и управление предприятием : учебник / под ред. О.Г. Туровца. — 3-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 506 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - // ЭБС«ZNANIUM.COM» [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1841093>
4. Ткачева, Г.В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева. — Москва :КноРус, 2023. — 196 с. — Текст : электронный. // ЭБС BOOK.ru[сайт URL: <https://book.ru/book/947861>
5. Чернопятав, А. М. Маркетинг персонала : учебник : [12+] / А. М. Чернопятав. – 2-е 12 изд., стер. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2019. – 277 с. : ил., табл. – Текст : электронный. // ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [сайт]. - Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564386>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 04.10.2012 № 1007]. Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/70238106/paragraph/1:4>
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/4179307/paragraph/533/doclist/0/selflink/0/highlight/%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D0%9F%D0%B8%D0%9D%202.3.2.%201324-03:0>
8. 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://ivo.garant.ru/#/document/12124738/paragraph/8919:1>
9. СанПиН 2.3.2.2804-10 "Дополнения и изменения N 22 к СанПиН 2.3.2.1078 01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.12.2010 г. № 177 Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/12183206/paragraph/1/doclist/0/selflink/0/highlight/%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D0%9F%D0%B8%D0%9D%202.3.2.1078-01:0>
10. 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 2.3.6.1079- 01 «Изменения и дополнения» № 76»]. – Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/12125153/paragraph/57006:22>
11. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст) [Электронный ресурс]
12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

15. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
16. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественно- го питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандарти- форм, 2014.- III, 12 с.
17. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан- дартинформ, 2014. – III, 11 с.
18. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и 13 содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
19. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и по- терь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социаль- ной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). 3.2.2

Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic> профессиональные базы данных:
 - База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/ Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
 - Справочная правовая система «Консультант Плюс»
 - База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России
 - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/; MSAccess

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;

- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 5 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 год.

3.4. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика осуществляется рассредоточено. Производственная практика является составляющей частью профессионального ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Перед прохождением практики студентам выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с рабочей программой производственной практики. Перед началом практики студентам необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Студент приступает к работе только после издания приказа по учебному заведению, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый студент ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и другие данные, указанные в дневнике.

За каждым студентом закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения производственных работ. Во время работы студент должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует студентов по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает студентам помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении студентами своей группы квалификационных (пробных) работ. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на студента. После окончания практики студенты сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

Программа производственной практики реализуется в рамках дуального обучения на предприятиях Губкинского района согласно договора о дуальном обучении.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Критерии оценки	Методы оценки
Оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. Оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. Оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделенияили составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. Оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

**ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

ПП.07 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Программа практического обучения ПП.07.01. разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

ПЦК в сфере услуг

Председатель _____ Е.А. Королёва

Протокол №1 от «__» _____ 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГАПОУ

«Губкинский горно-

политехнический колледж»

_____ Г.И.Щепихина

«__» _____ 2023г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОЛСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа практики является составной частью профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих»
Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с:

1. ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
3. Рабочей программой профессионального модуля.

При прохождении практики обучающийся(ая) должен(а) освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие профессиональные и общие компетенции, личностные результаты:

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

ПК 7.1.	Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов под руководством повара
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов разнообразного ассортимента.
ПК 7.3.	Определять качество ингредиентов, выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам
ПК 7.4.	Составлять меню для различных ситуаций
ПК 7.5.	Выбирать правильный метод обработки ингредиентов

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

Практический опыт	иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами сырья; в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; в ведении расчетов с потребителями.
Умения	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на

	вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Знания	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Количество часов на освоение программы производственной практики 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Таблица 1

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение.	12
2	Приготовление каш и блюд и гарниров из круп. Изучение основного и вспомогательного оборудования в горячем цехе	6
3	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	6
4	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, изучение основного и вспомогательного оборудования в овощном, горячем цехах	6
5	Приготовление блюд из яиц и творога. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места	6
6	Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него.	6
7	Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление начинок. Приготовление изделий из теста с фаршем	6
8	Приготовление блюд из рыбы. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясо-рыбном и горячем цехах	12
9	Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	6
10	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	6
11	Приготовление блюд из птицы и кролика. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	6
12	Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	12
13	Приготовление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд.	12

	Приготовление и отпуск простых горячих и холодных напитков.	
14	Комплексный дифференцированный зачет.	6
	Всего:	108

Форма контроля и оценки – **аттестационные листы.**

Итоговая аттестация по практике – **комплексный дифференцированный зачет.**

2.2. Содержание производственной практики

Таблица 2.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК, ЛР	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			108			
1.	Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогрев охлажденных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1- 7.5 ЛР16- ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
2.	Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1- 7.5 ЛР16- ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий

		оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогрев охлажденных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.				по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
3.	Приготовление каш и блюд и гарниров из круп. Изучение основного и вспомогательного оборудования в горячем цехе	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). 4. Приготовление блюд из круп региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш и блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш и блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
4.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Блюда из бобовых и макаронных изделий 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий

		требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.				по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
5.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, изучение основного и вспомогательного оборудования в овощном, горячем цехах	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
6.	Приготовление блюд из яиц и творога. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из яиц и творога 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий

		требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.				по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
7.	Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого безопарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
8.	Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление начинок. Приготовление изделий из теста с фаршем	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бездрожжевого теста. 3. Приготовление изделий из бездрожжевого теста . 4. Оценка качества готовых изделий перед отпуском. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий

		хранения. 7. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.				по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
9.	Приготовление блюд из рыбы. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясо-рыбном и горячем цехах	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рыбы. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике.
10.	Приготовление блюд из рыбы. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рыбы. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий

	работе в мясо-рыбном и горячем цехах	требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.				по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике.
11.	Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
12.	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, с учетом требований по	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы региональной кухни. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий

	безопасности обработанного сырья и готовой продукции	порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.				по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
13.	Приготовление блюд из птицы и кролика. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
14.	Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах; - ознакомление с особенностями режима работы предприятия; - участие в работах по приготовлению холодных блюд и закусок; - самостоятельное определение способов обработки гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок; - изучение работы повара горячего и холодного цехов по	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий

		приготовлению простых холодных блюд и закусок; - изучение способов обработки продуктов, выполнение технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок; - приготовление бутербродов; - приготовление гастрономических продуктов порциями; - приготовление салатов из сырых овощей; - приготовление салатов и винегретов из варёных овощей; - приготовление холодных закусок из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса; - приготовление холодных блюд из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса; - изучение норм отходов при обработке продуктов, приготовлении холодных блюд и закусок, потери при тепловой обработке; - органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража				по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
15.	Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах; - ознакомление с особенностями режима работы предприятия; - участие в работах по приготовлению холодных блюд и закусок; - самостоятельное определение способов обработки гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок; - изучение работы повара горячего и холодного цехов по приготовлению простых холодных блюд и закусок; - изучение способов обработки продуктов, выполнение технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок; - приготовление бутербродов; - приготовление гастрономических продуктов порциями; - приготовление салатов из сырых овощей; - приготовление салатов и винегретов из варёных овощей; - приготовление холодных закусок из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса;	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике

		- приготовление холодных блюд из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса; - изучение норм отходов при обработке продуктов, приготовлении холодных блюд и закусок, потери при тепловой обработке; - органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража				
16.	Приготовление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и отпуск простых горячих и холодных напитков.	изучение способов органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков; изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке. приготовление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд; приготовление и отпуск простых горячих и холодных напитков. - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах; - ознакомление с особенностями режима работы предприятия; - участие в работах по приготовлению сладких блюд и напитков; - самостоятельное определение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке. - изучение работы повара горячего и холодного цехов по приготовлению простых сладких блюд и напитков; - сопровождение ведения технологического процесса; - оформление технологической документации;	6	ОК 1.- ОК 9.	ПК.7.1- 7.5 ЛР16- ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
17.	Приготовление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и отпуск простых горячих и холодных	изучение способов органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков; изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке. приготовление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд;	6	ОК 1.- ОК 9.	ПК.7.1- 7.5 ЛР16- ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное

	напитков.	приготовление и отпуск простых горячих и холодных напитков. - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах; - ознакомление с особенностями режима работы предприятия; - участие в работах по приготовлению сладких блюд и напитков; - самостоятельное определение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке. - изучение работы повара горячего и холодного цехов по приготовлению простых сладких блюд и напитков; - сопровождение ведения технологического процесса; - оформление технологической документации;				наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
18.	Комплексный дифференцированный зачет.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выполнение работ по профессии повар .	6	ОК 1.- ОК 9.	ПК.7.1- 7.5	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
		Всего	108			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Источники нормативные

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.
2. 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.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. - - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.

9. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Электронный ресурс колледжа

Передано из 15

№ 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК»
<http://moodle.alcollege.ru/>

3.2. Материально – техническое обеспечение:

Реализация программы предполагает наличие лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

1. Шкаф шоковой заморозки
2. Термометр
3. Микроволновая печь
4. Блинница
5. Кухонная эл. плита с жарочным шкафом
6. Фритюрница
7. Слайсер
8. Мясорубка
9. Миксер стационарный

10. Соковыжималка
11. Настольная вакуумно-упаковочная машина
12. Кофемолка
13. Огнетушитель углекислотный ОУ-1
14. Набор первой медицинской помощи
15. Кулер для воды
16. Печь эл. UNOX XB 695
17. Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
18. Шкаф расстоечный UNOX XL 415
19. Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
20. Холодильник-морозильник
21. Шкаф холодильный
22. Тестомес MTM-65MHA
23. Тестомес GASTRORAG HS40-HG
24. Стол производственный
25. Пароконвектомат
26. Весы настольные электронные (профессиональные)
27. Плита индукционная
28. Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объёма)
29. Планетарный миксер
30. Шкаф холодильный
31. Стеллаж 4-х уровневый
32. Мойка односекционная со столешницей
33. Блендер ручной погружной
34. Тарелка глубокая белая
35. Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
36. Соусник
37. Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
38. Сотейник для индукционных плит
39. Сковорода для индукционных плит
40. Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
41. Гриль сковорода
42. Набор разделочных досок, пластиковые

43. Мерный стакан
44. Венчик
45. Сито для протираания
46. Сито (для муки)
47. Шенуа
48. Подставка для разделочных досок металлическая
49. Лопатки силиконовые
50. Лопатка деревянная
51. Скалка
52. Шумовка
53. Молоток металлический для отбивания мяса
54. Терка 4-х сторонняя
55. Половник
56. Набор кухонный ножей (поварская тройка)
57. Силиконовый коврик
58. Силиконовая форма полусфера средняя
59. Силиконовая форма полусфера большая
60. Овощечистка
61. Щипцы универсальные
62. Набор кондитерских насадок
63. Набор кондитерских форм (квадрат)
64. Миски нержавеющей сталь (разного объема)
65. Ножницы для рыбы, птицы
66. Ковёр диэлектрический

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором.

3.3. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика осуществляется рассредоточено. Производственная практика является составляющей частью профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Перед прохождением практики обучающимся выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с рабочей программой производственной практики. Перед началом практики обучающимся необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Обучающийся приступает к работе только после издания приказа по учебному заведению, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый обучающийся ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и другие данные, указанные в дневнике.

За каждым обучающимся закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения производственных работ. Во время работы обучающийся должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует обучающихся по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает обучающимся помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении обучающимися своей группы квалификационных (пробных) работ. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на обучающегося. После окончания практики обучающиеся сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

Программа производственной практики реализуется в рамках дуального обучения на предприятиях Губкинского района согласно договора о дуальном обучении.

3.4. Общие требования к организации образовательного процесса.

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочим учебным планом, программой профессионального модуля. В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением. В

преподавании используются лекционно семинарские формы проведения занятий, практикум, рейтинговая технология оценки знаний обучающихся, информационно-коммуникационные технологии. Обучающимся обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа обучающихся под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь. Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, 15 отведенного на соответствующий раздел модуля. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Практика является обязательным разделом данного модуля. При реализации программы профессионального модуля предусматривается учебная практика и производственная практика в форме практической подготовки, которые реализуются в рамках изучения модуля после освоения междисциплинарного курса. Аттестация по итогам изучения профессионального модуля проводится с учетом результатов учебной практики и производственной практики. Практика проводится на базе организаций, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Консультационная помощь обучающихся осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических кадров образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов под руководством повара ПК 7.2. Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов разнообразного ассортимента. ПК 7.3. Определять качество ингредиентов, выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам ПК 7.4. Составлять меню для различных ситуаций ПК 7.5. Выбирать правильный метод обработки ингредиентов	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиены. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и закусок разнообразного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении блюд действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления блюд и закусок; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и закусок;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; имальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной; грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе; понимание значимости своей профессии; точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; оставлять бизнес план; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; применять грамотные кредитные продукты для открытия дела.	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

УП.01.01 Учебная практика

Губкин 2025г.

Программа практического обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии
сервиса и здорового образа жизни
Протокол №_____от _____

_____/Королёва Е.А./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГАПОУ
«Губкинский горно-
политехнический колледж»

_____/Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности. приобретение практического опыта.

*Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

Программа практики является составной частью профессионального модуля ПМ 01.

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

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с:

1. *ФГОС СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
3. Рабочей программой профессионального модуля.

При прохождении практики обучающийся(аяся) должен(а) освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие профессиональные и общие компетенции, личностные результаты:

Код	<i>Наименование результата обучения</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 1.5.	Осуществлять подготовку полуфабрикатов, подлежащих длительному хранению

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

Практический опыт	иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
Умения	уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой

	продукции.
Знания	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

Количество часов на освоение программы учебной практики 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ. 01

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Инструктаж по правилам техники безопасности при выполнении работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6
3	Механическая кулинарная обработка овощей. Сложная нарезка овощей.	6
4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
5	Приготовление полуфабрикатов для фарширования целиком и порционным куском. для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
6	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
7	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
8	Обработка, подготовка мяса диких животных Приготовление полуфабрикатов из мяса для приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
9	Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
10	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и кнельной массы мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
11	Приготовление полуфабрикат из филе домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
12	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и кнельной массы птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
	Всего:	72

Форма контроля и оценки – **аттестационные листы.**

Итоговая аттестация по практике – **Комплексный дифференцированный зачёт**

2.2. Содержание учебной практики

Таблица 2.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК,ЛР	ПК	
Профессиональный модуль ПМ. 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			72	ОК 01- ОК09	ПК 1.1- ПК 1.5	
1	Инструктаж по правилам техники безопасности при выполнении работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места. Работа с нормативно-технологической документацией, должностной инструкцией технолога Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16- 20,23	ПК 1.1	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Обработка и подготовка 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 шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16- 20,23	ПК.1.2- ПК 1.4	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
3	Механическая	Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Формы нарезки и их	6	ОК 01.	ПК.1.2-	Наблюдение в

	кулинарная обработка овощей. Сложная нарезка овощей	использование. Обработка капустных, луковых, плодовых овощей. Формы нарезки, использование Обработка салатных, десертных, консервированных овощей.		ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК 1.4	процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка рыбы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение рыбы. Приготовление полуфабрикатов для блюд «рыба в тесте», «зразы донские». Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК.1.2- ПК 1.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
5	Приготовление полуфабрикатов для фарширования целиком и порционным куском. для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка рыбы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение рыбы. Приготовление начинки. Освоение приёмов по подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования целиком и «кругляши» для сложной продукции. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК.1.2- ПК 1.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

6	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Освоение приемов по подготовки и приготовлению кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК.1.2- ПК 1.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
7	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Освоение приемов по подготовки и приготовлению котлетной массы. Фарширование рулета из рыбы, тельного. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК.1.2- ПК 1.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
8	Обработка, подготовка мяса диких животных Приготовление полуфабрикатов из мяса для приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросятчих голов, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Освоение приемов по приготовлению крупнокусковых и порционных полуфабрикат из мяса, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросятчих голов. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК.1.2- ПК 1.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
9	Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного	Освоение приёмов по приготовлению полуфабрикатов из мяса крупным и порционным куском для сложных блюд . Подготовка мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК.1.2- ПК 1.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения

	ассортимента	полуфабрикатов из мяса, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей				задания по учебной практике. Проверка дневников.
10	Приготовление полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Освоение приёмов по приготовлению рубленной и кнельной массы и полуфабрикатов из неё для сложных блюд . Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК.1.2- ПК 1.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
11	Приготовление полуфабрикат из филе домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение домашней птицы. Освоение приёмов по приготовлению полуфабрикатов из филе домашней птицы для сложных блюд . Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Применения сложных, инновационных методов приготовления	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК.1.2- ПК 1.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
12	Приготовление полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Освоение приёмов по приготовлению рубленной и кнельной массы и полуфабрикатов из неё для сложных блюд . Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07. ЛП 16-20,23	ПК.1.2- ПК 1.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
		Всего	72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Источники нормативные

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.
2. 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.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
9. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

(электронные)

Электронный ресурс колледжа

Передано из 15

№ 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru>

3.2. Материально – техническое обеспечение:

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

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

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

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Шкаф шоковой заморозки

Термометр

Микроволновая печь

Слайсер

Мясорубка

Миксер стационарный

Соковыжималка

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Огнетушитель углекислотный ОУ-1

Набор первой медицинской помощи

Кулер для воды

Печь эл. UNOX XB 695

Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R

Шкаф расстоечный UNOX XL 415

Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C

Холодильник-морозильник

Шкаф холодильный

Тестомес MTM-65MHA

Тестомес GASTRORAG HS40-HG

Стол производственный

Пароконвектомат

Весы настольные электронные (профессиональные)

Плита индукционная

Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объёма)

Планетарный миксер

Шкаф холодильный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Блендер ручной погружной

Тарелка глубокая белая

Тарелка круглая белая плоская Ø 32см

Соусник

Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок

Сотейник для индукционных плит

Сковорода для индукционных плит

Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли

Гриль сковорода

Набор разделочных досок, пластиковые

Мерный стакан

Венчик

Сито для протираания

Сито (для муки)

Шенуа

Подставка для разделочных досок металлическая

Лопатки силиконовые

Лопатка деревянная

Скалка

Шумовка

Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющей сталь (разного объема)
Ножницы для рыбы, птицы
Ковёр диэлектрический

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции».

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	- правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; - качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из рыбы.
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	- правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; - качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных полуфабрикатов из мяса. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса.
Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции	- правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; - качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции.	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных полуфабрикатов из мяса птицы. Органолептическая оценка качества сложных полуфабрикатов из мяса птицы.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

УП.02.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа практического обучения производственной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно - цикловой комиссии сервиса и здорового образа жизни Протокол №_____от _____ _____/Королёва Е.А./	Заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно- политехнический колледж» _____Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Елена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по профессиональному модулю 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». предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности. приобретение практического опыта.

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа практики является составной частью 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.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с:

1. ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
3. Рабочей программой профессионального модуля.

При прохождении практики обучающийся(ая) должен(а) освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные и общие компетенции, личностные результаты:

Код	<i>Наименование результата обучения</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

	поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента .
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 2.9.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования,

	ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

Практический опыт	иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
Умения	уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знания	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

Количество часов на освоение программы учебной практики 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план практики профессионального модуля ПМ. 02

Таблица 1

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.	6
2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента.	6
3	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.	6
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.	6
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.	6
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.	6
7	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.	6
8	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.	6
9	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. .	6
10	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.	6
11	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.	6
12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания.	6
	Всего:	72

Форма контроля и оценки – отчет по практике, аттестационные листы.

Итоговая аттестация по практике – комплексный дифференцированный зачет.

2.2. Содержание учебной практики

Таблица 2.

8	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Профессиональный модуль ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			72	ОК 01 - ОК 09	ПК 2.1- ПК 2.9	
1	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.2	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация рабочего места, подбор инвентаря и оборудования. Освоение приёмов при приготовлении сложных супов. Органолептическая оценка качества продуктов предназначенной для последующего приготовления сложных супов.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.3	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	Приготовление, оформление сложных соусов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.4	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и оборудования. Освоение приёмов при приготовлении и оформлении и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.				
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..	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.4	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.5	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
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.	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.6	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
7	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.	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Выбор оборудования с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.6	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников

8	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.	Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.7	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
9	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.	Разработка ассортимента горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд из дичи, кролика сложного ассортимента. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.7	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
10	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Охлаждение и замораживание горячих блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.8	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников

	видов и форм обслуживания.	хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.				
11	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.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.8	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания.	Организация рабочего места для приготовления и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6	ОК 01 ОК 04 ОК 07	ПК 2.1 ПК 2.9	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
		Всего	72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.

2. 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.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. - - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
9. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Электронный ресурс колледжа Передано из 15 № 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

3.2. Материально – техническое обеспечение:

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 18 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала и др.

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации,; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Шкаф шоковой заморозки
Термометр
Микроволновая печь
Блинница
Кухонная эл. плита с жарочным шкафом
Фритюрница
Слайсер
Мясорубка
Миксер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Набор первой медицинской помощи
Кулер для воды
Печь эл. UNOX XB 695
Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
Шкаф расстоечный UNOX XL 415
Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
Холодильник-морозильник
Шкаф холодильный
Тестомес MTM-65MHA
Тестомес GASTRORAG HS40-HG
Стол производственный
Пароконвектомат
Весы настольные электронные (профессиональные)
Плита индукционная
Гастроёмкости из нержавеющей стали (разного объёма)
Планетарный миксер
Шкаф холодильный
Стеллаж 4-х уровневый
Мойка односекционная со столешницей
Блендер ручной погружной
Тарелка глубокая белая
Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
Соусник
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без
пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Гриль сковорода
Набор разделочных досок, пластиковые
Мерный стакан
Венчик
Сито для протираания
Сито (для муки)
Шенуа
Подставка для разделочных досок металлическая
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Скалка

Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющей сталь (разного объема)
Ножницы для рыбы, птицы
Ковёр диэлектрический

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- габаритности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приобретённый практический опыт: иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов Усвоенные знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, сервировки и творческого оформления горячих кулинарных изделий с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. Освоенные умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Формы контроля обучения: - подготовка и защита индивидуальных заданий проектного характера. Форма оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий. Методы оценки - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

УП.03 Учебная практика

Программа практического обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно - цикловой комиссии сервиса и здорового образа жизни Протокол №_____от _____ _____/Королёва Е.А./	Заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно- политехнический колледж» _____Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих, профессиональных компетенций и личностных результатов:

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

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

1.3. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

Вид профессиональной деятельности 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

Иметь практический опыт	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки

	качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики в объеме 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
1	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6
2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	12
3	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента	12
4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	12
5	Приготовление, творческое оформление подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	12
6	Приготовление, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12
7	Приготовление, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания	6
	Всего:	72
	1. Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.	6 12

		2 Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3.Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции. 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. 2 Приготовление холодных соусов, заправок и маринадов – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле. 3.Приготовление соусов на уксусе (маринады),м асляных смесей, желе (ланспик). 4 Приготовление оригинальных соусов и заправок. Изучение промышленных соусов, ароматизаторов, уксусов. 5.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. 6.Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения.	
	.	1.Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов. 2 Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов, салатов из варёных овощей и винегретов. 3 Приготовление салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и	12

		рыбы. 4 Приготовление неперемешиваемых салатов, салаты-коктейли, тёплые салаты. 5.Оформление и способы подачи салатов.	
	.		12
			12
			12
	.	1 .	6

Форма контроля и оценки –дневник, аттестационные листы

2.2. Содержание учебной практики

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК,ЛР	
Профессиональный модуль ПМ.			36	ОК 01- ОК11	ПК3.1- ПК3.7	
1	Подготовка рабочего места, оборудования,сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Ознакомление с особенностями режима предприятия. Соблюдение правил техники безопасности. Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка ассортимента сложных соусов. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.2; ЛП 16- 20,23 ЛП 16- 20,23	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
2	Приготовление, творческое оформление и	Приготовление салатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Разработка ассортимента сложных салатов из овощей, рыбы. Приготовление	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.3 ЛП 16-	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка

	подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	несмешанных, теплых салатов, миль фей, салатов – коктейлей. Подача и хранение			20,23	выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
3	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Приготовление салатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Разработка ассортимента сложных салатов из мяса. Приготовление несмешанных, теплых салатов, миль фей, салатов – коктейлей. Подача и хранение	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Разработка ассортимента сложных канапе. Подача и хранение. Приготовление канапе и мелкие банкетные закуски, закусок в корзиночках и валованах, лёгкие закуски (закуски на шпажках). Приготовление закуски из яиц. Блюда и закусок из овощей и грибов.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
5	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Оформление легких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Закусочные рулеты. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста. Приготовление блюд и закусок из сыра, блюда и закусок из измельчённых масс.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
6	Приготовление, творческое оформление и подготовка к	Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента Приготовление тапасов, террина семги; тартара; несладкого мильфея.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.5 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по

	реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Приготовление отварных блюд и закусок, фаршированных блюд и закусок Подача и хранение.				учебной практике. Проверка дневников.
7	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента Приготовление Поддача и хранение заливных блюд и закусок. Приготовление блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.5 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
8	Приготовление, творческое оформление подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента Приготовление отварных блюд и закусок, запечённых блюд и закусок. Приготовление жареных блюд и закусок, фаршированных блюд и закусок. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. Оформление и подача холодных блюд и закусок.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.6 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
9	Приготовление, творческое оформление подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента Приготовление заливных блюд и закусок. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Приготовление блюд и закусок из мяса птицы и дичи, блюд и закусок из мяса кролика. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. Оформление и подача холодных блюд и закусок.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.6 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

10	Приготовление, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка фирменных рецептур, современных методов приготовления холодных блюд и закусок. Варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых. Актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. Оформление и подача холодных блюд и закусок.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.7 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
11	Приготовление, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка фирменных рецептур, современных методов приготовления холодных блюд и закусок. Варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента региональных. Актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. Оформление и подача холодных блюд и закусок.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.7 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
12	Приготовление, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания	Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции диетического питания. Приготовление блюд и закусок диетического питания. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. Оформление и подача холодных блюд и закусок.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 3.1, ПК 3.8 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
		Всего	72			

3 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- программа учебной практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- график защиты отчетов по практике.

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению практики

Оборудование учебной практики:

Лаборатория «Учебная»

Рабочее место преподавателя - 1 шт.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды)

Ноутбук - 1 шт.

Пароконвектомат - 1 шт.

Весы настольные электронные до 5000г

Печь конвекционная - 1 шт.

Печь микроволновая - 1 шт.

Шкаф расстоечный - 1 шт

Плита электрическая ПЭМ-4-010-1 шт.

Фритюрница - 1 шт.

Плита индукционная - 1 шт.

Шкаф холодильный - 1 шт.

Миксер планетарный - 1 шт.

Блендер - 2 шт.

Мясорубка - 1 шт.

Процессор кухонный - 1 шт.

Миксер для коктейлей - 1 шт.

Соковыжималка - 1 шт.

Кофемолка - 1 шт.

Набор инструментов для карвинга - 1 шт.

Прибор проверки качества яиц «Овоскоп» ОН-10 - 1 шт.

Стол производственный - 15 шт.

Стеллаж передвижной - 2 шт.

Ванна моечная - 3 шт.

Водонагреватель - 1 шт.

Посуда кухонная Посуда столовая

Шкаф для хранения посуды - 2 шт.

Шкаф для хранения спецодежды - 1 шт.

Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, др.)

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые источники:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. - 544с.

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 328 с.
6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с

Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) Учебное пособие (ФГОС) Издательство: Феникс, 2018 г.

2. Слесарчук В.А. Оборудование пищевых производств: учебное пособие для СПО - М: Издательство: Республиканский институт профессионального образования, 2015 г.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2016 г.
4. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2019 г.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 328 с.
6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
7. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. А.И. Здобнов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: ПрофиКС, 2014. – 688 с
10. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для НПО. -М: Академия, 2016 г.- 320 с
11. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
12. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО. –М: Академия, 2016. -256 с
13. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Электронные издания

1. <https://new.znanium.com/catalog/document?id=315876>
2. <https://new.znanium.com/catalog/document?id=303818>
3. Электронный ресурс колледжа
4. инв.кн №3 с. 68-69 № 111439-11453
5. Электронный ресурс колледжа
6. инв.кн №3 с. 99 № 12161
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
13. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
15. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
16. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

3.4. Требования к руководителям практики

Директор техникума:

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
- утверждает план-график проведения практики;
- рассматривает аналитические материалы по организации, проведению и тогам практики.

Заместитель директора по учебно-производственной работе:

- организует и руководит работой по созданию программ учебной практикой студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- составляет график проведения и расписание практики, графики консультаций и доводит их до сведения преподавателей, студентов;
- осуществляет методическое руководство и контроль деятельностью всех лиц, участвующих в организации и проведении практики;
- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения учебной практики, проводимой на базе образовательного учреждения;
- контролирует ведение документации по практике.

Преподаватель - руководитель учебной практики:

- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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 <i>Приобретённый практический опыт:</i> - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов <i>Усвоенные знания:</i> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок <i>Освоенные умения:</i> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать) эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Формы контроля обучения: - подготовка и защита индивидуальных заданий проектного характера. Форма оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; -делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий. Методы оценки - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся - формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление,	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов,	

непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	

потребителей, видов и форм обслуживания	инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

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	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
ПК 3.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок диетического питания	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и

	регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

УП.04 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа практического обучения производственной практики разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно - цикловой комиссии сервиса и здорового образа жизни Протокол №_____от _____ _____/Королёва Е.А./	Заместитель директора ОГАПОУ «Губкинский горно- политехнический колледж» _____/Г.И.Щепихина

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является освоение вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков и Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, предусмотренных ФГОС СПО. С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности 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

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие

	технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Результаты учебной практики

Результатом учебной практики является освоение профессиональных (ПК) компетенций, общих (ОК) компетенций:

Код	<i>Наименование результата обучения</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков диетического питания.

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики в объеме 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	6
2	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	6
3	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6
4	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6
5	Приготовление холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
6	Приготовление, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков диетического питания.	6
	Всего:	36

Итоговая аттестация по практике – дифференцированный зачет комплексный
Форма контроля и оценки – дневник, аттестационные лист

2.2. Содержание учебной практики

Таблица 2.

8	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
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			36			
1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.2,	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по практике.
2.	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.3,	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по практике.
3.	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного	питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.4,	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во

	ассортимента	заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.				время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по практике.
4.	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.5,	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по практике.
5.	Приготовление холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.6,	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по практике.
6.	Приготовление, адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков диетического питания.	14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов,	6	ОК 01-09	ПК 4.1, ПК 4.7,	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и

		напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты				оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по практике.

3 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- программа учебной практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- график защиты отчетов по практике

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению практики

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

Шкаф шоковой заморозки

Термометр

Микроволновая печь

Блинница

Кухонная эл. плита с жарочным шкафом

Фритюрница

Слайсер

Мясорубка

Миксер стационарный

Соковыжималка

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка

Огнетушитель углекислотный ОУ-1

Набор первой медицинской помощи

Кулер для воды

Печь эл. UNOX XB 695

Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R

Шкаф расстоечный UNOX XL 415

Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C

Холодильник-морозильник

Шкаф холодильный

Тестомес MTM-65MHA

Тестомес GASTRORAG HS40-HG

Стол производственный

Пароконвектомат

Весы настольные электронные (профессиональные)

Плита индукционная

Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объёма)

Планетарный миксер

Шкаф холодильный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Блендер ручной погружной

Тарелка глубокая белая

Тарелка круглая белая плоская Ø 32см

Соусник

Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок

Сотейник для индукционных плит

Сковорода для индукционных плит

Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли

Гриль сковорода

Набор разделочных досок, пластиковые

Мерный стакан

Венчик
Сито для протираания
Сито (для муки)
Шенуа
Подставка для разделочных досок металлическая
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Скалка
Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющей сталь (разного объема)
Ножницы для рыбы, птицы
Ковёр диэлектрический

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
3. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Ермилова С.Е. Торты, пирожные, десерты: учеб пособие/ С.В. Ермилова, Е.И. Солопова – М.: «Академия», 2012 – 80с
6. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: ПрофиКС, 2014. – 688 с
7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для НПО. -М: Академия, 2016 г.- 320 с
8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО. –М: Академия, 2016. -256 с
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
13. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

14. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
15. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
17. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования/Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. - М.:Издательский центр «Академия», 2014.- 288с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
19. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
20. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/Л.З. Шильман. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 176с.
21. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/Л.З. Шильман. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 192с

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Изд. 5, перераб. и доп. – М.: Академия, 2012 г. – 405с.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб. /К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов.-2-е изд., перераб. и доп.-М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012. - 480с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
5. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Механическое оборудование: учебник для студ. Высш. Учеб. Заведений/ В.Д. Елхина, М.И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416с.
6. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: ПрофиКС, 2002. – 688 с
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. Учебник: Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая культура, 2008г – 368 с.
8. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
9. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО. – М: Академия, 2010. -256 с
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко – Изд. 11-е, испр. И доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 373[1]с.
11. 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.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
14. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
15. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
16. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
17. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. -М: Академия, 2009. - 416 с
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ Нелли Эрьевна Харченко. -О М.: Издательский центр «Академия», 2005. - 496 с.
19. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
20. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
21. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
22. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

Нормативно-правовые источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 11.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.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

15. 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

16. 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:

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

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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

Электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>

14. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

15. <http://andychef.ru/recipes/smith/>

16. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приобретённый практический опыт: разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов Усвоенные знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции,

приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков Освоенные умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Формы контроля обучения: - подготовка и защита индивидуальных заданий проектного характера. Форма оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий. Методы оценки - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

УП.05 Учебная практика

Программа практического обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
ПЦК в сфере услуг
Председатель _____ Е.А. Королёва
Протокол №1 от «__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора ОГАПОУ
«Губкинский горно-
политехнический колледж»
_____ Г.И.Щепихина
«__» _____ 20__ г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики по 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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (на курсах повышения квалификации и переподготовки незанятого населения).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих, профессиональных компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 5.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур мучных кондитерских изделий пониженной калорийности

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики в объеме 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
1	Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
2	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
3	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	18
4	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18
5	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	24
6	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12
7	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	12
	Всего	108

2.2. Содержание учебной практики

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол- во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК,ЛР	
Профессиональный модуль 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			108	ОК 01-ОК11	ПК5.1-ПК5.6	
1.	Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Соблюдение правил техники безопасности. Организация рабочих мест для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2; ЛП 16-20,23 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
2.	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (сиропы, помады, карамели) требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
3.	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (желе, глазури, кремы требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
4.	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских мастика: виды, правила и режим варки требования к качеству, условия и	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.3 ЛП 16-	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			20,23	выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
5.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
6.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
7.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

	форм	способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				
8.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного,. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
9.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
10.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

	видов и форм обслуживания	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.				
11.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур). Техники и варианты оформления.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
12.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур). Техники и варианты оформления.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
13.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
14.	Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	Технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.				
15.	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	Технология приготовления, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
16.	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	Технология приготовления, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
17.	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	Технология приготовления, оформление сложных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
18.	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	Технология приготовления, оформление сложных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Органолептические способы определения степени готовности. Техники и варианты оформления.	6	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.4 ЛП 16-20,23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весомизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ;

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»;

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

сотейники....

суповые миски...

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см,

блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочий стол;

-весы настольные;

-цветные разделочные доски;

-ножи поварской тройки;

-щипцы универсальные;

-лопатки;

-веселки;

-венчики;

-ложки;

-сифон;

-шумовка;

-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

-гастроёмкости;

-кастрюли;

-сотейники;

-сковороды;

-сита;

-сита конусообразные;

-пистолет копильный SMOKINGGUN

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

(Электронные)

36. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

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, 2008.- 336с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения ПМ. 05 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

**ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

УП07 Учебная практика

Программа практического обучения УП. 07.01. разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85п-п «О порядке организации практического обучения учащихся и студентов»;
- постановления правительства Белгородской области от 19 мая 2013г. №190п-п»О внесении изменений в постановление правительства Белгородской области от 18 марта 2013г. № 85 п-п

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

ПЦК в сфере услуг

Председатель _____ Е.А. Королёва

Протокол №1 от «__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ОГАПОУ

«Губкинский горно-
политехнический колледж»

_____ Г.И.Щепихина

«__» _____ 20__ г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Псарёва Е лена Борисовна мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить следующие виды профессиональной деятельности:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

и соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

	необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов под руководством повара
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов разнообразного ассортимента.
ПК 7.3.	Определять качество ингредиентов, выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам
ПК 7.4.	Составлять меню для различных ситуаций
ПК 7.5.	Выбирать правильный метод обработки ингредиентов

Личностные результаты:

ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания . Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

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 личного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
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 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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

Практический опыт	обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовления основных супов и соусов; обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд; приготовление напитков.
Умения	использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;
Знания	рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий; применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства; знать органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий; основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет,

	особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля); основы школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля); особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь, специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля); принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания; правила и приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд, в том числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей

Количество часов на освоение программы учебной практики 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ. 07

Таблица 1

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1	Механическая кулинарная обработка, нарезание овощей и грибов.	6
2	Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6
3	Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы	6
4	Приготовление бульонов и отваров, супов, соусов. Оформление, отпуск, хранение.	6
5	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	
6	Приготовление каш и блюд и гарниров из круп, блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	6
7	Приготовление блюд из яиц и творога.	6
8	Приготовление блюд из рыбы.	6
9	Приготовление основных блюд из мяса и субпродуктов.	6
10	Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика.	6
11	Приготовление салатов, холодных закусок, бутербродов.	6
12	Приготовление сладких блюд и напитков.	6
	Всего	72

Форма контроля и оценки – аттестационные листы.

Итоговая аттестация по практике – комплексный дифференцированный зачет.

Таблица 2.

2.2. Содержание учебной практики

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол- во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»			72			
1	Механическая кулинарная обработка, нарезание овощей и грибов.	Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей. Техническое оснащение технологического процесса обработки продуктов. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки и нарезки овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей, грибов и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
2	Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

		Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.				
3	Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Требование к качеству. Сроки хранения. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.
4	Приготовление бульонов и отваров, супов, соусов Оформление, отпуск, хранение.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов, отваров. Приготовление супов, соусов. Оценка качества готовых супов, соусов перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных готовых супов с учетом требований к безопасности готовой	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР18 ЛР19 ЛР20 ЛР23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников.

		продукции.				
5	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. Приготовление блюд и гарниров из овощей Оценка качества готовых блюд перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.7.1-7.5 ЛР16-ЛР20, ЛР 23	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
6	Приготовление каш и блюд и гарниров из круп, блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка зерновых продуктов к производству. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки). Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). Приготовление гарниров и блюд	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

		из макаронных изделий (макаронник, лапшевник) Оценка качества готовых блюд перед отпуском. Хранение с учётом температуры подачи на раздаче. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.				
7	Приготовление блюд из яиц и творога.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты). Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). Оценка качества готовых блюд перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
8	Приготовление блюд из рыбы.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству.	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04;	ПК 7.1-7.5;	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка

		Приготовление блюд из рыбы Оценка качества готовых блюд перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектowanie), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.		ОК 07.	ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19	выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
9	Приготовление основных блюд из мяса и субпродуктов.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд мяса и субпродуктов. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектowanie), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников

		Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.				
10	Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из птиц, дичи, кролика. Оценка качества готовых блюд перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР23	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников
11	Приготовление салатов, холодных закусок, бутербродов.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок, бутербродов. Приготовление салатов, холодных блюд и закусок, бутербродов. Использование	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР16 ЛР17 ЛР18	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Проверка дневников

		различных технологий приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.			ЛР19 ЛР23	
12	Приготовление сладких блюд и напитков.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд и напитков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.	ПК 7.1-7.5; ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР23	

		безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных и горячих сладких блюд перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
		Всего	72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Источники нормативные

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Печатные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г., 2017г.
2. 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.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебник для НПО. - - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015г.
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017 г.
9. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Электронный ресурс колледжа

Передано из 15

№ 20925- 20940

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12212-12214

Электронный ресурс колледжа

инв.кн №3 с. 99 № 12160

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - <http://www.iprbookshop.ru/78574.html>

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» <http://moodle.alcollege.ru/>

3.2. Материально – техническое обеспечение:

Реализация программы предполагает наличие лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

1. Шкаф шоковой заморозки
2. Термометр
3. Микроволновая печь
4. Блинница
5. Кухонная эл. плита с жарочным шкафом
6. Фритюрница
7. Слайсер
8. Мясорубка
9. Миксер стационарный
10. Соковыжималка
11. Настольная вакуумно-упаковочная машина
12. Кофемолка
13. Огнетушитель углекислотный ОУ-1
14. Набор первой медицинской помощи
15. Кулер для воды
16. Печь эл. UNOX XB 695
17. Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
18. Шкаф расстоечный UNOX XL 415
19. Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
20. Холодильник-морозильник
21. Шкаф холодильный
22. Тестомес MTM-65MHA
23. Тестомес GASTRORAG HS40-HG
24. Стол производственный
25. Пароконвектомат
26. Весы настольные электронные (профессиональные)
27. Плита индукционная
28. Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объёма)
29. Планетарный миксер
30. Шкаф холодильный
31. Стеллаж 4-х уровневый
32. Мойка односекционная со столешницей
33. Блендер ручной погружной
34. Тарелка глубокая белая
35. Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
36. Соусник
37. Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
38. Сотейник для индукционных плит
39. Сковорода для индукционных плит
40. Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
41. Гриль сковорода
42. Набор разделочных досок, пластиковые
43. Мерный стакан
44. Венчик

45. Сито для протирания
46. Сито (для муки)
47. Шенуа
48. Подставка для разделочных досок металлическая
49. Лопатки силиконовые
50. Лопатка деревянная
51. Скалка
52. Шумовка
53. Молоток металлический для отбивания мяса
54. Терка 4-х сторонняя
55. Половник
56. Набор кухонный ножей (поварская тройка)
57. Силиконовый коврик
58. Силиконовая форма полусфера средняя
59. Силиконовая форма полусфера большая
60. Овощечистка
61. Щипцы универсальные
62. Набор кондитерских насадок
63. Набор кондитерских форм (квадрат)
64. Миски нержавеющей сталь (разного объема)
65. Ножницы для рыбы, птицы
66. Ковёр диэлектрический

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов под руководством повара ПК 7.2. Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продуктов разнообразного ассортимента. ПК 7.3. Определять качество ингредиентов, выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам ПК 7.4. Составлять меню для различных ситуаций ПК 7.5. Выбирать правильный метод обработки ингредиентов	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиены. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и закусок разнообразного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении блюд действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления блюд и закусок; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и закусок;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; имальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной; грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе; понимание значимости своей профессии; точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; оставлять бизнес план; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; применять грамотные кредитные продукты для открытия дела.	

