

Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Богдановичский политехникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Квалификации выпускника

Повар, кондитер

УТВЕРЖДЕНО

Директором ГАПОУ СО
«Богдановичский политехникум»



— В.Д. Тришевский

**Одобрено протоколом
педагогического совета:**

протокол № 5 от 31.08.2023г.

**Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «Богдановичский
политехникум»:**

приказ № 108 от 31.08.2023г.

**Согласовано с предприятием-
работодателем НКО «Ассоциация
кулинаров и рестораторов
Свердловской области»**

Президент А.С. Пономарев



2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы	
5.1. Учебный план	
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	
5.3. Календарный учебный график.....	
5.4. Рабочая программа воспитания	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г №1569 (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе *основного общего образования* образовательной организацией на основе требований *федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования* и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта *Кондитер, от 07.09.2015 г. № 597-Н*;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта *Повар, от 08.09.2015 г. № 610-Н*;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ №882, Министерства просвещения РФ №391 от 05 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: *Повар, кондитер*.

Выпускник образовательной программы по квалификации *Повар, кондитер* осваивает общие виды деятельности: ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование	направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии
--------------	----------------	---

(в соответствии с квалификацией работодателя)	с направленностью
<i>Наименование работодателя: Богдановичское ОАО «Огнеупоры»</i>	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем (<i>формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО</i>)	
Программное обеспечение	ВД 6. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания

Получение образования по *профессии* допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: *очная*.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе *основного* общего образования по квалификации: *Повар, кондитер – 4104 академических часа*.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе *основного* общего образования по квалификации *Повар, кондитер: 2 года, 8 месяцев в соответствии с п. 1.10 с учетом п. 1.14 (за исключением профессии со сроком обучения 10 мес.) ФГОС СПО*.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: *Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)*.

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения

			профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
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		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Умения:
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать		Умения:

	средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии (специальности)</i>
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i>
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции	
ВД 1 Подготовка и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		Навыки:	
		Н 1.1.01	подготовке, уборке рабочего места;	
		Н 1.1.02	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	
			Умения:	
		У 1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	
		У 1.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ	
			Знания:	
		З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	
		З 1.1.02	видов, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним	
			Навыки:	
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Н 1.2.01	обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
			Умения:	
	У 1.2.01		выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения	
	Знания:			
		З 1.2.01	требования к качеству,	

			условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
		З 1.2.02	способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	ПК 1.3 <i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</i>		Навыки:
		Н 1.3.01	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Н 1.3.02	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 1.2.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения
			Знания:
		З 1.2.01	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
		З 1.2.02	способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.01	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
	ПК 1.4 <i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</i>		Навыки:
		Н 1.3.01	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Н 1.3.02	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 1.2.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения

			Знания:
		З 1.2.01	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
		З 1.2.02	способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.01	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
<i>ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	<i>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</i>		Навыки:
		Н 2.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
			Умения:
		У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ и приправ;
			Знания:
		З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними	
	<i>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров</i>		Навыки:
		Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

	<i>разнообразного ассортимента</i>		приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
			Умения:
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Знания:
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
		Навыки:	
	<i>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</i>	Н 2.3.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в

			том числе региональных;
		Н 2.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.3.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.05	<i>приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</i>
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>
			Умения:
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</i>
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			Знания:
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		3 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</i>
		3 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
	ПК 2.4 <i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</i>		Навыки:
		Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
			Умения:
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Знания:
		3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи

			супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПК 2.5 <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</i>		Навыки:
		Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>
			Умения:
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			Знания:
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

			условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
	ПК 2.6 <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</i>		Навыки:
		Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>
			Умения:
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление,</i>

			<i>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			Знания:
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			Навыки:
	<i>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>	Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>
			Умения:
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			Знания:
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			Навыки:
	ПК 2.8 <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</i>	Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>

		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			Знания:
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			Навыки:
		Н 3.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Умения:
		У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать
<i>ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	<i>ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</i>		

			технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		У 3.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
			Знания:
		З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			Навыки:
	<i>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</i>	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
			Умения:
		У 3.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить

			с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Знания:
		3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			Навыки:
	<i>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 3.3.01	<i>приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			Умения:
		У 3.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично

			упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			Знания:
		З 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			Навыки:
	<i>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</i>	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
			Умения:
		У 3.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы

			приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Знания:
		З 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			Навыки:
	<i>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 3.3.01	<i>приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			Умения:
		У 3.2.01	выбирать, применять,

			комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			Знания:
		З 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			Навыки:
	<i>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</i>	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании

			(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 3.3.01	<i>приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			Умения:
		У 3.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			Знания:
		З 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			Навыки:
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка	ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к

<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соответствии инструкциями регламентами</p>	<p>в с и</p>	<p>работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	
			<p>Умения:</p>	
			<p>У 4.1.01</p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>
			<p>У 4.1.02</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>
			<p>Знания:</p>	
			<p>З 4.1.01</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
<p>З 4.1.02</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>			
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Н 4.2.01</p>	<p>Навыки:</p>	
			<p>Н 4.2.01</p>	<p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
			<p>Н 4.2.02</p>	<p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>
			<p>Н 4.2.03</p>	<p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
			<p>Н 4.2.04</p>	<p>ведении расчетов с потребителями</p>

		Н 4.2.05	<i>приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
			Умения:
		У 4.2.01	выбирать, комбинировать, применять, способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.03	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
			Знания:
		З 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
		З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
		З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.2.04	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
	<i>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>		Навыки:
		Н 4.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких

			блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 4.2.05	<i>приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
			Умения:
		У 4.2.01	выбирать, комбинировать, применять, способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.03	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
			Знания:
		З 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
		З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
		З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.2.04	<i>последовательность</i>

			<i>выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
	<i>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</i>		Навыки:
		Н 4.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями
			Умения:
		У 4.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Знания:
		З 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в		

			том числе региональных
	<i>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i>		Навыки:
		Н 4.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями
			Умения:
		У 4.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Знания:
		З 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	
	З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
<i>ВД 5 Приготовление, оформление и</i>	<i>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера,</i>		Навыки:
		Н 5.1.01	подготовке, уборке рабочего

<p>подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	
			<p>Умения:</p>	
		У 5.1.01	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>	
		У 5.1.02	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	
			<p>Знания:</p>	
		З 5.1.01	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	
			<p>Навыки:</p>	
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	<p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p>
			Н 5.2.02	<p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p>
			Н 5.2.03	<p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>Умения:</p>		
	У 5.2.01	<p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,</p>		

			выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		З 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
			Навыки:
		Н 5.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.01	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.3.02	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
		Н 5.3.03	ведении расчетов с потребителями
		Н 5.3.04	<i>приготовление хлебобулочных изделий Осетинской кухни</i>
			Умения:
		У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,
	<i>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</i>		

			выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
		У 5.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий Осетинской кухни</i>
			Знания:
		З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
		З 5.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий Осетинской кухни</i>
			Навыки:
	<i>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	Н 5.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.01	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.3.02	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
		Н 5.3.03	ведении расчетов с потребителями
			Умения:
		У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей,

			начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
			Навыки:
	<i>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>	Н 5.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.01	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.3.02	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
		Н 5.3.03	ведении расчетов с потребителями
			Умения:
		У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к

			безопасности
			Знания:
		З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
<i>ВД 6. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания</i>	<i>ПК 6.1 Подготавливать к использованию средства цифровых технологий</i>		Навыки:
		Н 6.1.01.	работы с компьютерной техникой;
			Умения:
		У 6.1.01	- подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, специальные технические средства
			Знания:
		З 6.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности при работе с компьютерной техникой
	<i>ПК 6.2 Осуществлять работу в основных специализированных программах и приложениях</i>		Навыки:
		Н 6.1.02	установки специального программного обеспечения
		Н 6.2.03	использования функциональных возможностей специализированного ПО
			Умения:
		У 6.2.01	- работать в основных программах автоматизации, мобильных приложениях
		У 6.2.02	- создавать, загружать и использовать автоматизированные справочники, документы, отчеты
		У 6.2.03	- вести учетные операции в программе «1С:Общепит»
		У 6.2.04	- правильно составлять первичные документы в программе «1С:Общепит»
		У 6.2.05	- формировать товарные и бухгалтерские отчеты в программе
			Знания:

		3 6.2.01	основные программы автоматизации и их назначение для индустрии питания и гостеприимства
--	--	----------	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам						Объём ОП	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р.+ил.)	Консультации	С преподавателем				Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3			
												Всего	в том числе					Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6		
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия									16 2/3 нед	19 1/6 (3) нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	25	26	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Обяз. часть	Вар. часть
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)		3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	25	26	27	41	55	69	83	97	168	169
ОУД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	2	11			2		1476	32	62	1358	602	688	68	24	32	416	388	392	208	72			
ОД	Общие учебные дисциплины	4	2	10			2		1408		58	1326	590	688	48	24	32	416	388	360	172	72			
ОД.01	Русский язык	2							72		4	62	34	28				34	38						
ОД.02	Литература			4					108		4	104	56	48						62	46				
ОД.03	Иностранный язык *			4			2		144		4	140	8	132				34	40	38	32				
ОД.04	Математика	4		2					196		12	178	110	68			6	32	50	80	34				
ОД.05	Информатика *			3			2		144		4	140	26	114				52	56	36					
ОД.06	История	3		2					136		8	122	86	36			6	34	42	60					
ОД.07	Обществознание			5					72		4	68	38	30								72			
ОД.08	География			1					72		2	70	42	28				72							
ОД.09	Физика			4					108		4	104	60	30	14					66	42				
ОД.10	Химия *	2							144		4	134	58	46	30	6									
ОД.11	Биология			1					72		4	68	42	22	4			72	144						
ОД.12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		24						72		2	70	8	62				18	18	18	18				
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности			1					68		2	66	22	44				68							
ПД	Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией			1					68	32	4	32	12		20		32		32	36					
ПД.14	Основы проектной деятельности			4					68	32	4	32	12		20		32		32	36					
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	21	13	7			1		2592	52	56	1260	662	552	46	108		196	440	220	656	540	540	2012	580
ОП	Общепрофессиональный цикл	4	2	7					568	26	26	492	238	254		24		196	80	36	54	162	40	288	280
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					36	2	2	32	20	12					36					36	
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров			1					36	2	2	32	18	14				36						36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1							74	2	2	64	36	28		6		74						36	38
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6							58	2	2	48	28	20		6					34	24	30	28	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	1							50	2	2	40	24	16		6		50						30	20
ОП.06	Охрана труда	2							44	2	2	34	22	12		6			44					30	14
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6					36	2	2	32	10	22							24	12	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4					54	2	2	50	14	36						54			18	36	
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		6						36	2	2	32	2	30								32	4	36	
ОП.10	Рисование и лепка			1					36	2	2	32	14	18				36						36	
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда			5					36	2	2	32	18	14							36			36	
ОП.12	Деловая культура и антикоррупционное поведение			5					36	2	2	32	14	18							36			36	
ОП.14	Финансовая грамотность		3						36	2	2	32	18	14					36					36	
ПЦ	Профессиональный цикл	17	11				1		2024	26	30	768	424	298	46	84		360	184	602	378	500	1724	300	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2						182	4	4	90	56	34		12			140		42			182	

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2						32	2	2	28	16	12					32			32		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2						72	2	2	62	40	22			6			72			72	
УП.01.01	Учебная практика		2			РП		час	36			36	нед		1			час	час	час	час	час	36
ПП.01.01	Производственная практика		4			РП		час	36			36	нед		1			час	час	час	час	час	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4						6							6						6		
	Всего часов по МДК							104													6		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2					586	6	6	166	96	70		12				184	402		562	24
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3						32	2	2	28	16	12						32			32	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3						152	4	4	138	80	58		6				152			128	24
УП.02.01	Учебная практика		4			РП		час	144			144	нед		4			час	час	час	час	час	144
ПП.02.01	Производственная практика		4			РП		час	252			252	нед		7			час	час	час	час	час	252
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4						6							6						6		
	Всего часов по МДК							184													6		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2					298	4	4	134	74	60		12				220	78		278	20
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2						32	2	2	28	16	12						32			32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2						116	2	2	106	58	48		6				116			96	20
УП.03.01	Учебная практика		2			РП		час	72			72	нед		2			час	час	час	час	час	72
ПП.03.01	Производственная практика		4			РП		час	72			72	нед		2			час	час	час	час	час	72
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4						6							6						6		
	Всего часов по МДК							148													6		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2			1		266	4	6	94	54	40		18				80	108	78	246	20
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4						32	2	2	22	12	10		6				32			32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5				4		84	2	4	72	42	30		6				48	36		64	20
УП.04.01	Учебная практика		5			РП		час	72			72	нед		2			час	час	час	час	час	72
ПП.04.01	Производственная практика		6			РП		час	72			72	нед		2			час	час	час	час	час	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6						6							6						6		
	Всего часов по МДК							116													6		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	3	2					556	4	6	204	110	94		18				200	356	456	100	

Комплексные формы промежуточной аттестации

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[2]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[3]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	38	Требования Профессионального стандарта по профессии Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года. Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
2	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	28	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
3	ОП.05 Основы калькуляции и учета	20	Запросы регионального рынка труда (Решение

			совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
4	ОП.06 Охрана труда	14	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
5	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
6	ОП.10 Рисование и лепка	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
7	ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
8	ОП.12 Деловая культура и антикоррупционное поведение	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
9	ОП.13 Финансовая грамотность	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
10	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
11	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
12	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	20	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой

	напитков разнообразного ассортимента		комиссии с представителем работодателя)
13	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	100	Требования профессионального стандарта по профессии Кондитер утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года. В соответствии с требованиями по компетенции «Выпечка осетинских пирогов». Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя.
14	ПМ.06 Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания	136	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
Итого		580	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи,	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			Кухня организации питания	Заведующий столовой; Шеф-повар

<p>кролика перед обработкой.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>фрикадельки и др.).</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	охлажденном и замороженном виде.						
2.	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				Заведующий столовой; Шеф- повар

<p>особенностей заказа.</p> <p>Приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</p> <p>Приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</p> <p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>						
3.	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и</p>	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Кухня организации питания	Заведующий столовой; Шеф-повар

	<p>простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4.Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</p> <p>5.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>6.Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>7.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>						
4.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и			Кухня организации	Заведующий столовой;

<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>			<p>питания</p>	<p>Шеф- повар</p>
--	---	--	--	----------------	-------------------

<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>22.Приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</p>						
5.	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с</p>	ПМ.05	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			Кухня организации питания	Заведующий столовой; Шеф- повар

<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий осетинской кухни, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, изделий осетинской кухни с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирогов осетинской кухни, изделий из шоколада и карамели, перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов в том числе из шоколада и карамели.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирогов осетинской кухни, изделий из шоколада и карамели и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>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).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Приготовление осетинских пирогов разнообразного ассортимента, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени пирогов.</p> <p>22. Технологии приготовления шоколадной и карамельной продукции, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении шоколадной и карамельной продукции, условиям их</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	хранения, принципы и приемы презентации шоколадной и карамельной продукции потребителям						
6.	<p>1. Изучение перечня ПО предприятия общественного питания, охват возможностей автоматизации</p> <p>2. Применение специализированного программного обеспечения для автоматизации процессов в общественном питании</p> <p>3. Печать необходимого набора унифицированных форм: «ОП-1» - Калькуляционная карточка, «ОП-2» - План-Меню, «ОП-3» - Требование в кладовую, «ОП-4» - Накладная на отпуск товара, «ОП-5» - Закупочный акт, «ОП-6» - Дневной заборный лист, «ОП-10» - Акт о реализации и отпуске изделий кухни, «ОП-12» - Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет, «ОП-14» - Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне, «ОП-16» - Ведомость учета остатков продуктов, «ОП-17» - Контрольный расчет расхода продуктов, «ОП-23» - Акт разделки мясо-сырья на полуфабрикаты, «ИНВ-3» - Инвентаризационная опись, «ИНВ-19» - Сличительная ведомость, «Торг-13» - Накладная на внутреннее перемещение, «Торг-16» - Акт о списании товаров, «Торг-29» - Товарный отчет.</p>	ПМ.06	Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания			Кухня организации питания	Заведующий столовой; Шеф-повар

5.3. Календарный учебный график¹

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)²

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

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

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика	<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствия
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	
	Всего	Обучение по циклам		Всего	Промежуточная аттестация		Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика						Проведение
		нед.	1 сем		нед.	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем				
I	35 5/6	16 2/3	19 1/6	1 1/6	1/3	5/6	3		3					12	52	
II	25 2/3	16 2/3	9	1 1/3	1/3	1	4		4		10		10	11	52	
III	16 2/3	14 2/3	2	1 1/3	1/3	1	5	2	3		9		9	1	35	
Всего	78 1/6	48	30 1/6	3 5/6	1	2 5/6	12	2	10		19		19	1	139	

¹ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

² Форму календарного учебного графика образовательная организация самостоятельно разрабатывает для каждого курса и семестра обучения. В основной профессиональной образовательной программе по дисциплинам и модулям указывается количество часов, включающих и самостоятельную работу, и нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные 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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранный язык;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	Стандартное
2	Стул компьютерный	Стандартное
3	Стол ученические	Стандартное
4	Стулья ученические	Стандартное
5	Доска меловая	Магнитная
6	Стеллаж книжный	Передвижной
Дополнительное оборудование		
1	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2	УФ-лампа	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер с пакетом лицензионного и свободно распространённого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - архиватор - браузер	
2	Проектор	
3	Принтер, сканер (МФУ)	
4	Аудио колонки	
5	Экран	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	Стол преподавателя	
2	Стул компьютерный	
3	Столы ученические	
4	Стулья ученические	
5	Доска меловая (магнитная)	
6	Стеллаж книжный	
Дополнительное оборудование		
1	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2	УФ-лампа	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер с пакетом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - архиватор - браузер	
2	Проектор	
3	Принтер, сканер (МФУ)	
4	Аудио колонки	
5	Экран	
6	Наушники с микрофоном	
7	Видеокамера на штативе	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебно-наглядных пособий.	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	
2	Стул компьютерный	
3	Столы ученические	
4	Стулья ученические	
5	Доска меловая (магнитная) маркерная	
6	Стеллаж книжный	
Дополнительное оборудование		
1	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2	УФ-лампа	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер с пакетом лицензионного и свободно распространённого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - архиватор - браузер	
2	Проектор	
3	Принтер, сканер (МФУ)	
4	Аудио колонки	
5	Экран	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	
2	Комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда и техника безопасности»	
3	Комплекты индивидуальных средств защиты	
4	Медицинская аптечка	
5	Тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде	
6	Имитаторы ранений и поражений	
7	Образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности)	
8	Учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности	
9	Образцы средств первой медицинской помощи:	

	индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые	
10	Образцы средств пожаротушения (СП)	
11	Макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи	
12	Макет автомата Калашникова	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	
2	Стул компьютерный	
3	Стол ученические	
4	Стулья ученические	
5	Доска меловая (магнитная)	
6	Стеллаж книжный	
7	Стол обеденный "Лидер"	
Дополнительное оборудование		
1	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2	УФ-лампа	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер с пакетом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - архиватор - браузер	
2	Проектор	
3	Принтер, сканер (МФУ)	
4	Аудио колонки	
5	Экран	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	комплект учебно-наглядных пособий.	
2	раздаточный дидактический материал;	
3	плакаты,	

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Читальный зал, библиотека»

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1.	Стол-кафедра библиотекаря с ящиками для хранения	
2.	Шкаф для формуляров	
3.	Стеллаж библиотечный для журналов	
4.	Стеллажи библиотечные двухсторонние на металлокаркасе	
5.	Шкаф картотечный	
6.	Шкаф с полками для журналов и пособий	
7.	Стеллаж выставочный	
8.	Столы для читального зала	
9.	Стулья офисные без подлокотников	
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	<p>Ноутбуки с пакетом лицензионного и свободно распространённого программного обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - графический редактор - система автоматизированного проектирования Компас 3D - архиватор - браузер - контент фильтр 	
2	МФУ лазерное цветное	
Дополнительное оборудование		
	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
	УФ-лампа	

Кабинет «Актный зал»

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1.	зрительские кресла	
2.	Трибуна	
3.	экран большого размера	
4.	стойки под микрофоны	
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
5.	Ноутбуки с пакетом лицензионного и свободно распространённого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - графический редактор - архиватор - браузер - контент фильтр	
6.	Проектор	
7.	Микшерский пульт	
8.	Микрофоны	
9.	Музыкальное оборудование	
Дополнительное оборудование		
1.	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2.	УФ-лампа	
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1.	Жалюзи (шторы с затенением)	
2.	Система обеспечения микроклимата	

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Стол преподавателя	
2.	Столы ученические	
3.	Стулья ученические	
4.	Стол обеденный	СПН-400*500*800
5.	Стол обеденный "Лидер"	
6.	Стол производственный	СПР6 1000*600*860 "Base"
7.	Полка цел нерж	СПН-400*500*800
8.	Доска меловая (магнитная)	
9.	Пароконвектомат;	ПКА 6-1/3П
10.	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	
11.	Микроволновая печь;	SUPRA MWS 2107 TW
12.	Расстоечный шкаф;	

13.	Электроплита	ЭПК-47ЖШ 4-х кон. со ст. дух. шкафом
14.	Шкаф холодильный;	Бирюса 133L
15.	Шкаф морозильный;	
16.	Шкаф шоковой заморозки;	
17.	Стол производственный с моечной ванной;	
18.	Плита электрическая;	ПН-44-ПАР 2
19.	Плита индукционная	JDL-C30A1 VIATO
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии оборудование с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемое в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>
1.	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2.	УФ-лампа	
3.	Тестораскаточная машина;	
4.	Планетарный миксер	
5.	Машина посудомоечная;	
6.	Стеллаж передвижной;	
7.	Стеллаж	СтПЛ 1200*400*1600 4 полки нерж 0.8 мм сто
8.	Стеллаж	СтПЛп 925*300*1600 стойки оцинк
9.	Водонагреватель	ЭВПЗ-15
10.	Водонагреватель	ЭВН Elsotherm 100 круглый (H100T)
11.	Моечная ванна двухсекционная	ВМ-500/2 "Light" РК ДВОЙНАЯ
12.	Ванна моечная	ВМ-500 "Light" РК
13.	Ванна моечная	ВММ-800
14.	Полка ПКД-1 для сушки досок	300*400*300
15.	Пароконвектомат;	ПКА 6-1/3П
16.	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	
17.	Микроволновая печь;	SUPRA MWS 2107 TW
18.	Расстоечный шкаф;	
19.	Фритюрница;	FT4 Fimar
20.	Электрогриль (жарочная поверхность);	GH 811
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Весы настольные электронные;	ВЭТ-3-1С до 3 кг, d=0.2г
2.	Мясорубка;	ТМ-32 М, 220В
3.	Овощерезка или процессор кухонный;	
4.	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);	
5.	Кофемолка;	

6.	Кухонный комбайн	Supra FPS 7715
Дополнительное оборудование		
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>
1.	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;	
2.	Слайсер;	HBS-220 Gastrorag
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Льдогенератор;	
2.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	TM-788
3.	Миксер для коктейлей;	HLB-7 GASTROTOP
4.	Машина для вакуумной упаковки;	
5.	Кофемашина с капучинатором;	
6.	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	
7.	Газовая горелка (для карамелизации);	
8.	Набор инструментов для карвинга;	
Дополнительное оборудование		
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>
1.	Овоскоп;	
2.	Нитраттестер;	
3.	Медицинская аптечка	
4.	Зонт	ЗВН-03 1200*1000*400
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Подставка под пароконвектомат	ПК-6-13
2.	Блинный аппарат Масленица	БА-1/2,5
Дополнительное оборудование		
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях общественного питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области общественного питания.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

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;
Газовая горелка (для карамелизации);
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих

программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	1С:Предприятие 8.3	Сетевая версия с конфигурациями: 1С:Бухгалтерия-автоматизация бухучёта	15

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке *квалифицированных рабочих, служащих* путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой *профессии*.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организована в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций

на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие Студенческий совет, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)*, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей

по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы *подготовки квалифицированных рабочих, служащих*, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением *квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер*.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

Приложение 1. Матрица компетенций выпускника

Приложение 1.1

к ОПОП-П по *профессии*

43.01.09 «Повар, кондитер»

Код и наименование профессии/специальности

Матрица компетенций выпускника 43.01.09 «Повар, кондитер»

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»				
		ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
33.011 Повар						
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	
	ТФ А/02.3	ПК 1.2	ПК 2.2	ПК 3.2	ПК 4.2	
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.04	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	
	ТФ В/02.04	ПК 1.3	ПК 2.3	ПК 3.3	ПК 4.3	
		ПК 1.4	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.4	
			ПК 2.5	ПК 3.5	ПК 4.5	
			ПК 2.6	ПК 3.6		
			ПК 2.7			

			ПК 2.8			
33.011 Кондитер						
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3					ПК 5.1
						ПК 5.2
ОТФ В	ТФ В/01.4					ПК 5.1
	ТФ В 02.4					ПК 5.2
						ПК 5.4
						ПК 5.5

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по *профессии*

43.01.09 «Повар, кондитер»

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование 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 компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями;
Уметь	У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 1.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 1.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 1.1.07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
	У 1.1.08	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
	У 1.1.09	безопасно править кухонные ножи;
	У 1.1.10	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
	У 1.1.11	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
	У 1.1.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
	У 1.1.13	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У 1.1.15	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
	У 1.1.16	пользоваться весоизмерительным оборудованием при

		взвешивании продуктов;
	У 1.1.17	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
	У 1.1.18	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 1.1.19	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
	У 1.1.20	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
	У 1.1.21	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
	У 1.1.22	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
Знать	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
	З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 1.1.08	правила утилизации отходов;
	З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	З 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
	З 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
	З 1.1.12	правила оформления заявок на склад;
	З 1.1.13	правила приема продуктов по количеству и качеству;
	З 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
	З 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте;
	З 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
	З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов;
	З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
	З 1.1.19	правила поверки весоизмерительного оборудования

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 182

в том числе в форме практической подготовки 106

Из них на освоение МДК 104

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная 36

производственная 36

Промежуточная аттестация – экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	12	32	12	2		36	-
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	Учебная практика	36	36					36	
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	22	72	22	2	6	-	36

ПК 1.1-1.4	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6					6		
	Всего:	182	106	104	34	4	12	36	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. Ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. Ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		182/106		
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		28/12		
<p>Тема 1.1</p> <p>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013</p> <p>2. Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1. Практическое занятие. Составление заявки на сырье.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.</p>	<p>З 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04, 1.1.06, 1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06; 1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;</p>

				1.3.04; 1.3.05;1.3.06; Н 1.1.01; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	6	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	З 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04,1.1.06, 1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06;1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05;1.3.06; Н 1.1.01; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ			
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов			
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1		
Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1			
Тема 1.3.	Содержание	8	ПК 1.1, ПК	З 1.1.02,

Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	1.1.03, 1.1.04,1.1.06, 1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06;1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05;1.3.06; Н 1.1.01; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.			
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
В том числе практических занятий и лабораторных работ	4			
Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2			
Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2			
Тема 1.4.	Содержание	8	ПК 1.1, ПК	З 1.1.02,

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	1.1.03, 1.1.04,1.1.06, 1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06;1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05;1.3.06; Н 1.1.01; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них			
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<i>1</i>			
Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	<i>1</i>			
Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	<i>2</i>			
Самостоятельная работа Подготовка к промежуточной аттестации	<i>2</i>			

Консультации	2		
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обработать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные 			

<p>овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом</p>				
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		62/22		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	10	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	З 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04, 1.1.06, 1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06; 1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05; 1.3.06; Н 1.1.01;
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов			
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов			
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
Практическое занятие 9. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2			

	Практическое занятие 10. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2		1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	З 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04, 1.1.06, 1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06; 1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05; 1.3.06; Н 1.1.01; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья			
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья			
	3. 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			
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения			
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из	Содержание	14	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	З 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04, 1.1.06,
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.			

рыбы	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06;1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05;1.3.06; Н 1.1.01; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 11. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2		
	Практическое занятие 12. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2		
Практическое занятие 13. Обработка нерыбного водного сырья	2			
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	8	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1,4 ОК 1, ОК 2,	З 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04,1.1.06, 1.1.08, 1.1.10,
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.			

	<p>2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</p> <p>3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</p>		<p>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.</p>	<p>1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06;1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05;1.3.06; Н 1.1.01; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;</p>
<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	<p>Содержание</p>	<p>10</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1,4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.</p>	<p>З 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04,1.1.06, 1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06;1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07,</p>
	<p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p>			
	<p>2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
	<p>3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>4</p>		
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>			

	<p>Практическое занятие 14. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p>	2		1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05;1.3.06;
	<p>Практическое занятие 15. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без</p>	2		<p>Н 1.1.01; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;</p>
<p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p>	4	<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.</p>	<p>З 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04,1.1.06, 1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06;1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05;1.3.06; Н 1.1.01;</p>
	<p>1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</p>			
	<p>2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p>			

				1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	14	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.	З 1.1.02, 1.1.03, 1.1.04, 1.1.06, 1.1.08, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.16, 1.1.17, 1.1.19; 1.2.06; 1.2.07; 1.3.01; 1.3.03; 1.3.04; У 1.1.01, 1.1.02, 1.1.03, 1.1.05, 1.1.07, 1.1.08, 1.1.09, 1.1.10, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.14, 1.1.16, 1.1.18, 1.1.19, 1.1.21, 1.1.22; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01; 1.3.04; 1.3.05; 1.3.06; Н 1.1.01; 1.2.01; 1.2.02; 1.3.01;
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 16. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4		
Практическое занятие 17. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4			
Самостоятельная работа		2		
Подготовка к промежуточной аттестации				
Консультации				

Промежуточная аттестация	6		
17. принятых норм взаимозаменяемости.	36		
Производственная практика Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 	36		
Экзамен квалификационный	6		
Всего	182		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оснащенных оборудованием:

-доской учебной;-рабочим местом преподавателя;э-столами, стульями (по числу обучающихся);

-шкафами для хранения муляжей (инвентаря);

-раздаточного дидактического материала;

- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;

-плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;

-средствами аудиовизуализации;

-мультимедийным проектором;

-DVD фильмами;

-мультимедийными пособиями;

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 с индукционным нагревом;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Плита wok

Гриль саломандра

Электроблинница

Электромармиты

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Охлаждаемый прилавок – витрина

Фризер

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Диспансер для подогрева тарелок

Овощерезка;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Процессор кухонный;
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
Кофе – ростер (для обжарки зерен кофе)
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор
Стол с охлаждаемой поверхностью
Стол с гранитной поверхностью
Стол с деревянной поверхностью
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
Барная станция для порционирования соусов

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания есть в библиотеке

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

i. Дополнительные источники

1. 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, 2018.- III, 16 с.
2. 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, 2018. – III, 10 с.
3. Документы РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
5. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ.учреждений СПО/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева. - 4-е изд.,стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 192с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
9. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр " Академия",2018.-272с., [8] с. цв. ил.(Ускоренная форма подготовки).
10. Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов: иллюстрированное учеб. пособие (сост. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, С.И. Семенова, В.Н. Старкова.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия",2018.-20плакатов.(альбом)
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
13. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
14. Производственное обучение профессии "Повар". В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ.учреждений СПО/ [В.П.Андросов,Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.].- 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр " Академия", 2019.- 112с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
19. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.
21. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:учеб. пособие для НПО / Н.Э Харченко. 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр " Академия",2019.-512с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; 	<p>Текущий контроль: Устный опрос тестирование экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических; - заданий по учебной и производственной практикам <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного; - оценка преподавателя защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ОК 1-10</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; -оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; -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 обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; -точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости 	

	<p>сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;-соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;-аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;-эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.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.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³:

Владеть навыками	Н 2.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.3.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 2.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.3.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.3.05	приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания
	Н 2.3.06	приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни
Уметь	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 2.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

³ Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

	У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.3.01	осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания
	У 2.3.02	осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни
Знать	З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними
	З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 2.3.01	последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания
	З 2.3.02	последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 586
в том числе в форме практической подготовки 466

Из них на освоение МДК 184
в том числе самостоятельная работа 6
практики, в том числе учебная 144
производственная 252

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32		16	12	2	X	X	X
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	152		80	58	4	6	X	X
	Учебная практика	144						X	
	Производственная практика	252					6		X
	Промежуточная аттестация	X	<i>X</i>						
	Всего:	586	6	96	70	6	12	144	252

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся</i>	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<u>586</u>		
<i>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</i>		32		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		28		
<i>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	<i>Содержание</i>		<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых 	3		

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
<p>Тема 1.2.</p> <p><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i></p>	Содержание		<p><i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i></p>	<p><i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i></p>	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4			
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос				
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации				
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4			
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1			
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1			
Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по					

	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2		
Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i>	Содержание		<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	3		
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос			
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	3		
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1		
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		

Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Содержание		<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	4		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	3		
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1		
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном	2		

	<p>виде.</p> <p>Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей</p>			
<p>Учебная практика по ПМ.02</p> <p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>2. Оформление</p>	<p>144</p>			

<p>заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в</p>				
--	--	--	--	--

<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последователь</p>				
--	--	--	--	--

<p>ности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. <i>Приготовление супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</i></p> <p><i>Приготовление горячих блюд и закусок Русской кухни</i></p> <p>8. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения</p>				
--	--	--	--	--

<p>режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных</p>				
---	--	--	--	--

<p>изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>12. Порционирова ние (комплектован ие), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,</p>				
--	--	--	--	--

<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>				
---	--	--	--	--

<p>15. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>17. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных</p>				
---	--	--	--	--

<p>изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте</p>				
---	--	--	--	--

<p>оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопас ности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного</p>				
--	--	--	--	--

инвентаря в соответствии со стандартами чистоты				
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2		
Консультации			2	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		152		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента Тема 2.1. <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>	32	2	<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	<i>Содержание</i>			
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров			
	2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров			
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	3.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	8		

	1. <i>Содержание</i>		<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов			
	3. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам			
	4. 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			
	5. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями			
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка,	4		

	подготовка заправочных супов для отпуска на вынос						
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4					
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i>	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4					
	1. Содержание				ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.	Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;	
	2. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.				4		
	3. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.				16		
	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						
	4. <i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента детского питания</i>				8		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ				8		

	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента детского питания	4 6	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.	Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;
	1. Содержание			
	2. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	3. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных		4	

		супов		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента Тема 3.1. <i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>	12	2		
	1. <i>Содержание</i>		<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.			
Тема 3.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</i>	3. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	6		
	1. <i>Содержание</i>		<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам			

	3. 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			
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.			
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных			
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных			
	7. 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		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2		
Тема 3.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на</i>	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2		
	1. Содержание	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02;	Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У

сливках			ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.	2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;
<p>Тема 3.5.</p> <p><i>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</i></p>	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2		
3. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1. Содержание		ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.	
2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов				
		3. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных ,		

		вегетарианских, диетических соусов		
<p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1.</p> <p><i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</i></p>	46	28	<p><i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i></p>	<p><i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; З 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i></p>
	1. <i>Содержание</i>			
	2. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов			
	3. 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.			
	4. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов			
	5. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов			
6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: 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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и				

	гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования			
	<i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>	18		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	18		
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4		
	<i>Лабораторная работа 6.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4		
	<i>Лабораторная работа 7.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4		
Тема 4.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</i>	<i>Лабораторная работа 8.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни	6 18		
	1. <i>Содержание</i>		<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	2. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.			
	3. 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.			
	4. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к			

	качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов			
	5. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	6. Правила варки 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	4		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	4		
		<i>Практическое занятие 9.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	
Раздел модуля 5.	12			

<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><i>Тема 5.1.</i></p> <p><i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</i></p>	1. <i>Содержание</i>	6	<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	2. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра			
	3. 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.			
	4. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра			
	5. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	6. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	7. Приготовление 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		

	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2		
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2 6		
	1. Содержание		ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.	Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;
	2. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки			
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.			
	4. 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			
	5. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.			
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: 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 муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	4		

	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	4		
		<i>Лабораторная работа 10.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Тема 6.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	20	4	<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	1. <i>Содержание</i>			
	2. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья			
	3. 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.			
Тема 6.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	4. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	16	<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	<i>Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03;</i>
	1. <i>Содержание</i>			

				2.3.02;
	2. 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)			
	3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.			
	4. 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. 5. 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	14		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	14		
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4		
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск	6		

	блюд из жареной и запеченной рыбы			
		Практическая работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Тема 7.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	26	6	<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.</i>	Н <i>2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	1. <i>Содержание</i>			
	2. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика			
	3. 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			
Тема 7.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных</i>	4. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	10	<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04;</i>	Н <i>2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.</i>
	1. <i>Содержание</i>			

продуктов			<i>OK 05; OK 06; OK 07; OK 08; OK 09.</i>	<i>02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2. 01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;</i>
	2. 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)			
	3. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания			
	4. 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.	8		
	5. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	8		
<i>Лабораторное занятие 14.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и	4			

	жареном виде				
Тема 7.3. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>	Лабораторное занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде				
	1. Содержание	4 10		ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09.	Н 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.2.03;2.3.02; 2.3.05;2.3.06; У 2.1.01;2.2.01;2.2.02;2.3.01;2.3.02; 3 2.1.01;2.1.02;2.2.01;2.2.02;2.2.03; 2.3.02;
	2. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)				
	3. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания				
4. 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	4				

	питания и способа обслуживания. 5. 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			
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	4		
	<i>Лабораторное занятие 16.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4		
<i>Самостоятельная работа</i>	Подготовка к промежуточной аттестации	4		
<i>Консультации</i>		4		
<i>Промежуточная аттестация</i>			6	
<i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i>				
<i>Виды работ:</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 		252		

<p>5. Приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</p> <p>6. Приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</p> <p>7. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
Экзамен квалификационный	6		
Всего	586		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, 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;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами);
- плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;
- мультимедийными пособиями;

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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания есть в библиотеке

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники (МОЖНО из 3.2.1 включить)

1. 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, 2018.- III, 16 с.

1. 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, 2018. – III, 10 с.
2. Документы РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2019 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ.учреждений СПО/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева. - 4-е изд.,стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 192с.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
7. Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов: иллюстрированное учеб. пособие (сост. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, С.И. Семенова, В.Н. Старкова.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия",2020.-20плакатов.(альбом)
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); 	<p>Текущий контроль: Устный опрос тестирование экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного; - оценка преподавателя защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>- <i>приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</i></p> <p>- <i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i></p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-корректное использование цветных</p>	

<p>ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента ОК1-10</p>	<p>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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования горячих 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</p>	
---	--	--

	<p>противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none">-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре-эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос-приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания-приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
---------------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁴:

Владеть навыками	Н 3.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.3.01	приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни
Уметь	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У 3.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
	У 3.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.3.01	осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни
Знать	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления

		и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 3.3.01	последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 298 часов

в том числе в форме практической подготовки – 204 часа

Из них на освоение МДК – 148 часов

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 72 часов.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	КОД ПК, ОК	КОД Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		
ПМ.03 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		298		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	Содержание	6	<i>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;</i>	<i>Н 3.1.01; 3.2.01; 3.2.03; 3.3.01; У 3.1.01; 3.1.02; 3.2.01; 3.2.02; 3.3.01; 3.3.1.01; 3.1.02; 3.2.01; 3.2.02; 3.2.03;</i>
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.			
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.			
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Содержание	10	<i>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;</i>	<i>Н 3.1.01; 3.2.01; 3.2.03; 3.3.01; У 3.1.01; 3.1.02; 3.2.01; 3.2.02; 3.3.01; 3.3.1.01; 3.1.02; 3.2.01; 3.2.02; 3.2.03;</i>
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с безцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.			
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.			
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации			

	готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».			
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	4		
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4		
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4		
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2		
Консультации		2		
	Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни 5. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной	72		

<p>кухни с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>6.Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>7.Сервировка стола и оформлнение простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>				
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		116		
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	Содержание 1. 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	10	ПК 3.1;ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6;	Н 3.1.01;3.2.01; 3.2.03;3.3.01; У 3.1.01;3.1.02; 3.2.01;3.2.02;3.3.01; 3 3.1.01;3.1.02; 3.2.01;3.2.02;3.2.03;
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)			
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов			
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.			
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Содержание 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	22	ПК 3.1;ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6;	Н 3.1.01;3.2.01; 3.2.03;3.3.01; У 3.1.01;3.1.02; 3.2.01;3.2.02;3.3.01; 3 3.1.01;3.1.02; 3.2.01;3.2.02;3.2.03;
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.			

	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов			
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.			
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2		
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Содержание	36	ПК 3.1;ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6;	Н 3.1.01;3.2.01; 3.2.03;3.3.01; У 3.1.01;3.1.02; 3.2.01;3.2.02;3.3.01; 3 3.1.01;3.1.02; 3.2.01;3.2.02;3.2.03;
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.			
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.			
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.			
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.			
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от			

	типа предприятия питания и способа подачи блюд				
	7. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».				
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12			
	Лабораторная работа 3-4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8			
	Практическое занятие 4 Расчет количества сырья, выхода бутербродов	4			
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	Содержание	50	ПК 3.1;ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6;	Н 3.1.01;3.2.01; 3.2.03;3.3.01; У 3.1.01;3.1.02; 3.2.01;3.2.02;3.3.01; 3 3.1.01;3.1.02; 3.2.01;3.2.02;3.2.03;	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.				
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.				
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки				
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)				
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд				
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.				
	7. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				20
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции				2
Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2				
Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4				
Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2				

	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4		
	Лабораторная работа 8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни	4		
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2		
Консультация		2		
Промежуточная аттестация		6		
Производственная практика по ПМ. 03				
Виды работ:				
1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.				
2.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.				
Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями				
3.Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни				
4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.				
5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.				
6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных				
		72		

блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.			
7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			
Экзамен квалификационный	6		
Всего	298		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, 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;

-наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;

-плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;

-средствами аудиовизуализации;

-мультимедийным проектором;

-DVD фильмами;

-мультимедийными пособиями;

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.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания есть в библиотеке

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. 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, 2019.- 544с.
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, 2019.- 808с.
12. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2018 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.
24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 282 с.

25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: Устный опрос тестирование экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного; - оценка преподавателя защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции, <i>холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i></p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>	
<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>-соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p>	
<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p>	
<p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>-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);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p>	
<p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям</p>	

	<p>рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; -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 отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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 оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: Устный опрос тестирование экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена квалификационного; - оценка преподавателя защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>-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</p>	

	сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
------------------	----------	---

		весоизмерительных приборов;
	Н 4.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 4.2.05	<i>приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
Уметь	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У 4.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 4.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 4.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 4.2.03	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
Знать	З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	З 4.2.04	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>

1.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 266 часов

в том числе в форме практической подготовки – 184 часа

Из них на освоение МДК – 116 часов

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 72 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 4.1.-4.5 ОК 01-07, 09	<i>Раздел модуля 1.</i> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	10	22	10	2	6	-	-
ПК 4.1.-4.5 ОК 01-07, 09	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	84	30	72	30	2	6	-	-
ПК 4.1.-4.5	Учебная практика	72	72					72	
ОК 01-07, 09	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	266	184	94	40	4	12	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>КОД ПК,ОК</i>	<i>КОД Н/У/З</i>
1	2	3		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		266		
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		22		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	8	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07.	Н 4.1.01;4.2.01; 4.2.03; У 4.1.01;4.1.02; 4.2.01; 4.2.02;4.2.03; 3 4.1.01;4.2.01; 4.2.03;4.2.04;
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	4	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07.	Н 4.1.01;4.2.01; 4.2.03; У 4.1.01;4.1.02; 4.2.01; 4.2.02;4.2.03; 3 4.1.01;4.2.01; 4.2.03;4.2.04;

	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	10		
	<i>Практическое занятие 1-2.</i> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4		
	<i>Практическое занятие 3-4.</i> 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	6		
<i>Самостоятельная работа</i>		2		
<i>Консультация</i>		2		
<i>Промежуточная аттестация</i>		6		
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:				
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.				
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.				
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом				
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.				
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.				
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков				
		72		

<p>сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. 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 22. <i>Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i> 			
<p>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,</p>	<p>84</p>		

десертов разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		72	
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	30	
	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.		
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.		
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд		
	5. 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)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	6. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов Татарской, Белорусской кухни		
В том числе, практических занятий и лабораторных работ		14	
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования		4	

	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов Татарской, Белорусской кухни	6		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	20	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07.	Н 4.1.01; 4.2.01; 4.2.03; У 4.1.01; 4.1.02; 4.2.01; 4.2.02; 4.2.03; 3 4.1.01; 4.2.01; 4.2.03; 4.2.04;
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.			
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).			
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.			
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2		
Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	2			
Лабораторная работа 4.. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	2			

<p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .</p>	<p>14</p>	<p>ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01,ОК 02,ОК 03,ОК 04,ОК 05,ОК 06,ОК 07.</p>	<p>Н 4.1.01;4.2.01; 4.2.03; У 4.1.01;4.1.02; 4.2.01; 4.2.02;4.2.03; З 4.1.01;4.2.01; 4.2.03;4.2.04;</p>	
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>				
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p>				
	<p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>				
	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p>				<p>4</p>
	<p>Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</p>				<p>4</p>
<p>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p>	<p>14</p>	<p>ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01,ОК 02,ОК 03,ОК 04,ОК 05,ОК 06,ОК 07.</p>	<p>Н 4.1.01;4.2.01; 4.2.03; У 4.1.01;4.1.02; 4.2.01; 4.2.02;4.2.03; З 4.1.01;4.2.01; 4.2.03;4.2.04;</p>	
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>				
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p>				
	<p>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от</p>				

	<p>типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	6		
	<i>Практическое занятие 6.</i> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2		
	<i>Практическая работа 6.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4		
<i>Самостоятельная работа</i>	Подготовка к промежуточной аттестации	2		
<i>консультация</i>		4		
<i>Промежуточная аттестация</i>		6		
<i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</i>				
<i>Виды работ:</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. Десертов, напитков 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 для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 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 		72		

<p>замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>10. <i>Приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i></p>			
Экзамен квалификационный	6		
Всего	266		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, 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;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;
- плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;
- мультимедийными пособиями;

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.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания: есть в библиотеке

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: 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. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 320 с.: ил.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

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

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 11 с.

8. 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, 2018.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.

10. 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, 2019.- 544с.

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, 2019.- 808с.

12. Акты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2019 № 39023).

13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..

14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.

15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.

17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.

18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.

20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.

21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.

23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.

24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.

25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета 	<p>Текущий контроль: Устный опрос тестирование экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного; - оценка преподавателя защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: -приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской кухни -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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);</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p>	

	<p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>-соответствие температуры подачи;</p> <p>-аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>-соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: Устный опрос тестирование экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного; - оценка преподавателя защиты отчетов по</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p>	

выполнения задач профессиональной деятельности	-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-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	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «*наименование вида деятельности*» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 5.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.2.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.2.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н 5.3.01	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	Н 5.3.02	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	Н 5.3.03	ведении расчетов с потребителями
	Н 5.3.04	<i>приготовление хлебобулочных изделий Осетинской кухни</i>
Уметь	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У 5.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
	У 5.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий Осетинской кухни</i>
	У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных

		кондитерских изделий, в том числе региональных;
	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 5.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий Осетинской кухни</i>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 556

в том числе в форме практической подготовки 418

Из них на освоение МДК 226

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная 108

производственная 216

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	10	30	10	2	6	-	-
ПК 5.1, 5.2 ОК 01-07, 09, 10	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	194	84	192	84	2	6	-	-
ПК 5.1, 5.2	Учебная практика	108	108					108	
ОК 01-07, 09, 10	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	6					6		
	Всего:	556	418	222	94	4	18	108	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>КОД ПК, ОК</i>	<i>КОД Н/У/З</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		556		
МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32		
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		22		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; П 5.5; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01; 5.2.01; 5.2.02; 5.3.01; У 5.1.01; 5.1.02; 5.2.01; 5.2.02; З 5.1.01; 5.2.02; 5.2.01;
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</i>	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	8	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; П 5.5; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01; 5.2.01; 5.2.02; 5.3.01; У 5.1.01; 5.1.02; 5.2.01; 5.2.02; З 5.1.01; 5.2.02; 5.2.01;

<i>кондитерских изделий</i>	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.					
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6				
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4				
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2				
Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	<i>Содержание</i>	10	<i>ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;</i>	<i>Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;</i>		
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	10				
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.					
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.					
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4				
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2				
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2				
<i>Самостоятельная работа</i>		2				

Консультации		2		
Промежуточная аттестация		6		
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции 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 изделий осетинской кухни, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, изделий осетинской кухни с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирогов осетинской кухни, изделий из шоколада и карамели, перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов в том числе из шоколада и карамели. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирогов осетинской кухни, изделий из шоколада и карамели и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения 		252		

<p>требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>21. <i>Приготовление осетинских пирогов разнообразного ассортимента, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени пирогов.</i></p>				
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		194		
Раздел модуля 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		182		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38		
Тема 2.1.	Содержание	4	ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК	Н 5.1.01;5.2.01;
<i>Виды, классификация и</i>	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их	4		

<i>ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.		<i>5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;</i>	<i>5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;</i>
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества.			
Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	Содержание	6	<i>ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;</i>	<i>Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;</i>
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	6		
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.			
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.			
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.			
5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,				

	требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	Содержание	4	ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание	6	ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6		
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4		
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и</i>	Содержание	4	ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК	Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02;
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		

<i>марципана</i>	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		<i>04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;</i>	<i>5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;</i>
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	Содержание	4	<i>ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;</i>	<i>Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;</i>
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	практическая работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4		
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание	4	<i>ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;</i>	<i>Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;</i>
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
	практическая работа 2 Приготовление шоколадной продукции.	6		
	практическая работа 3 Приготовление карамельной продукции.	4		
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		90		
Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	6	<i>ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;</i>	<i>Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;</i>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.			
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	6		
Тема 3.2. <i>Приготовление</i>	Содержание	8	<i>ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК</i>	<i>Н 5.1.01;5.2.01;</i>
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья,	8		

<i>начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.		5.4; П 5.5; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	5.2.02; 5.3.01; У 5.1.01; 5.1.02; 5.2.01; 5.2.02; 3 5.1.01; 5.2.02; 5.2.01;
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок			
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	12	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; П 5.5; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01; 5.2.01; 5.2.02; 5.3.01; У 5.1.01; 5.1.02; 5.2.01; 5.2.02; 3 5.1.01; 5.2.02; 5.2.01;
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	12		
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2		
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба Осетинской кухни</i>	Содержание	44	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; П 5.5; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01; 5.2.01; 5.2.02; 5.3.01; У 5.1.01; 5.1.02; 5.2.01; 5.2.02; 3 5.1.01; 5.2.02; 5.2.01;
	1. История осетинской кухни.	4		
	2. Приготовление дрожжевого теста, опарным и безопарным способом для осетинских пирогов	4		
	3. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	4. Приготовление начинок для пирогов	8		

	5. Принципы приготовления Осетинских пирогов	4		
	6. Методы и способы формовки пирогов круглой и треугольной формы, расстойка, выпечка, подача осетинских пирогов..	8		
	7. Технологический процесс приготовления Осетинских пирогов : картофджин, уалибах, кабускаджин	8		
	8. Органолептические способы определения степени пирогов	2		
	9. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос Осетинских пирогов	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30		
	практическая работа 4. Приготовление традиционных осетинских пирогов «уалибах» «хабизджин» «картофджин»	6		
	практическая работа 5. Приготовление осетинских пирогов с сыром и картошкой.	6		
	практическая работа 6. Приготовление осетинских пирогов с тушеной капустой.	6		
	практическая работа 7. Приготовление осетинских пирогов с курицей.	6		
	практическая работа 8. Приготовление осетинских пирогов с творогом и зеленью	6		
Тема 3.5. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	20	ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	20		
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		

	практическая работа №9. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста	6			
	практическая работа №10. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста	4			
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		62			
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	6	ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;	
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	6			
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения				
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	56	ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	56			
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28			
	практическое занятие № 11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4			
практическая занятие № 12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4				

	<i>практическая занятие № 13.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4		
	<i>практическая занятие №14.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4		
	<i>практическая занятие №15.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4		
	<i>практическая занятие № 16.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4		
	<i>практическое занятие № 17.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4		
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		46		
Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	Содержание	24	<i>ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;</i>	<i>Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;</i>
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.			
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида.			
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.			
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.			

	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.			
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	практическая работа № 18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	14		
Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i>	Содержание	22	ПК 5.1;ПК 5.2;ПК 5.3;ПК 5.4;П 5.5; ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09;	Н 5.1.01;5.2.01; 5.2.02;5.3.01; У 5.1.01;5.1.02; 5.2.01;5.2.02; 3 5.1.01;5.2.02; 5.2.01;
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента			
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты			

	оформления тортов в зависимости от ассортимента.			
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	практическая работа 19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6		
Самостоятельная работа		2		
Консультации		4		
Промежуточная аттестация		6		
Производственная практика по ПМ. 05				
Виды работ:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению осетинских пирогов с разнообразными начинками. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению шоколадной и карамельной продукции. 7. 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. 		216		

<p>8. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>12. 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</p> <p>13. <i>Приготовление осетинских пирогов разнообразного ассортимента, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени пирогов.</i></p>			
Экзамен квалификационный	6		
Всего	556		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, 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;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;
- плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;
- мультимедийными пособиями;

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, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, 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

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания: есть в библиотеке

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.4. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018. – III, 11 с.
8. 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, 2019.- III, 16 с.
9. 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, 2019. – III, 10 с.
10. 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, 2019.- 544с.
11. 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, 2019.- 808с.
12. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2018 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.

25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 подготовка инструментов; -точность, соответствие заданию расчета 	<p>Текущий контроль: Устный опрос тестирование экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного; - оценка преподавателя защиты отчетов по учебной и производственной практикам

		<p>потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять и приготовление к подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>- приготовления хлебобулочных изделий Осетинской кухни</p> <p>-приготовления шоколадной и карамельной продукции</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		<p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-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);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		

	<p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>-гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: Устный опрос тестирование экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p>	<p>- выполнения заданий экзамена квалификационного; - оценка преподавателя защиты отчетов по учебной и</p>

выполнения задач профессиональной деятельности	-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной	

иностранном языке	деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
-------------------	---	--

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 06. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания»

Дополнительный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.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.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания
ПК 6.1.	Подготавливать к использованию средства цифровых технологий
ПК 6.2	Осуществлять работу в основных специализированных программах и приложениях

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- работы с компьютерной техникой; - установки специального программного обеспечения; - использования функциональных возможностей специализированного ПО
Уметь	- подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, специальные технические средства; - работать в основных программах автоматизации, мобильных приложениях; - создавать, загружать и использовать автоматизированные справочники,

	документы, отчеты - вести учетные операции в программе «1С:Общепит» - правильно составлять первичные документы в программе «1С: Общепит»; - формировать товарные и бухгалтерские отчёты в программе
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности при работе с компьютерной техникой; - основные программы автоматизации и их назначение для индустрии питания и гостеприимства

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 136

в том числе в форме практической подготовки 82

Из них на освоение МДК 94 часа

в том числе самостоятельная работа 4 часа

консультации 4 часа

практики, в том числе производственная 36 часов

экзамен квалификационный 6 часов

Промежуточная аттестация экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1.-6.2. ОК 01-07, 09-11	Раздел модуля 1. программного обеспечения для автоматизации общественного питания	94	46	94	46	4	6	-	-
ПК 6.1-6.2	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	136	82	94	50	4	6	-	36

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Применение программного обеспечения для автоматизации общественного питания		136 / 82		
МДК 06.01. Программное обеспечение для автоматизации общественного питания		94 / 46		
Тема 1.1. Комплексная система управления (ERP-система)	Содержание	14	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	3 6.1.01 3 6.2.01 У 6.1.01 У 6.2.01 У 6.2.02 Н 6.1.01 Н 6.1.02 Н 6.1.01
	1. Особенности автоматизации предприятий общепита			
	2. Состав и содержание «сетевых» бизнес-процессов			
	3. ПО для автоматизации общепита. Состав и назначение базовых модулей ПО			
	4. Состав и назначение дополнительных блоков ПО	6		
	1. Сравнительный анализ «сетевых» бизнес-процессов	2		
	2. Изучение основных блоков ПО	2		
	3. Изучение дополнительных блоков ПО	2		
ТЕМА 1.2. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КИПЕР (R-KEEPER)	Содержание	10	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	3 6.1.01 3 6.2.01 У 6.1.01 У 6.2.01 У 6.2.02 Н 6.1.01 Н 6.1.02 Н 6.1.01
	1. Возможности ПО в организации производственных процессов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Характеристика программных модулей	2		
	2. Учет продукции (позиции меню)	2		
	3. Контроль продаж и подведение статистических сводок	2		
4. Управление персоналом	2			
Тема 1.3. Программы автоматизации и заводских и корпоративных столовых, буфетов, магазинов	Содержание	10	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	3 6.1.01 3 6.2.01 У 6.1.01 У 6.2.01 У 6.2.02 Н 6.1.01 Н 6.1.02 Н 6.1.01
	1. Автоматизация столовой на предприятии — цели и задачи			
2. Возможности системы управления питанием: оплата в счет зарплаты, учет сотрудников в столовой, автоматизация учета и выдачи ЛПП, индивидуальные карточки сотрудников, интеграция со СКУД и другими АСУ				

	3. Автоматизированная система «Индустриальное питание» Принцип работы системы			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Работа в автоматизированной системе «Индустриальное питание»	4		
Тема 1.4. Фирменные приложения доставки для кафе и ресторанов	Содержание	4		
	1. Повышение показателей работы точки общепита с помощью приложения		ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	З 6.1.01 З 6.2.01 У 6.1.01 У 6.2.01 У 6.2.02 Н 6.1.01 Н 6.1.02 Н 6.1.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Формирование запроса для разработки приложения	2		
Тема 1.5. 1С:Предприятие 8. Общепит	Содержание	42		
	1. Возможности продукта. Отраслевые особенности учета		ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	З 6.1.01 З 6.2.01 У 6.1.01 У 6.2.01 У 6.2.02 У 6.2.03 У 6.2.04 У 6.2.05 Н 6.1.01 Н 6.1.02 Н 6.1.01
	2. Обмен данными с ресторано-кассовыми (фронт-офисными) системами			
	3. Содержание основных блоков ПО			
	4. Справочники, их структура, способы заполнения			
	5. Правила создания основных операций в программе			
	6. Учет специй – особый режим учета ингредиентов			
	7. Поддержка требований законодательства по учету алкогольной продукции и маркировки табачной продукции для предприятий общественного питания			
	8. Правила создания отчетности в программе			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26		
1. Ведение номенклатурного справочника, с отражением всей необходимой отраслевой информации по товарам, материалам, полуфабрикатам, блюдам	4			
2. Ведение списка рецептур, составление калькуляций (Технологических карт), с возможностью учета предварительной проработки "фирменных" блюд	4			
3. Загрузка списка ингредиентов, блюд и рецептур с химико-энергетическими показателями (с заполнением соответствующих справочников и документов) из электронного онлайн-	4			

	сборника рецептов FoodCOST или "IC-Рарус:Сборник рецептов"			
	4. Проведение инвентаризации производства, склада или розничных точек	2		
	5. Автоматическое отражение единым отраслевым документом "Выпуск продукции" всего комплекса необходимых движений по регистрам бухгалтерского и налогового учета в соответствии с выбранным видом операции (Приготовление, списание, перемещение, реализация, розничная реализация)	2		
	6. Документ План-меню	2		
	7. Возможности ведения бракеражного журнала	2		
	8. Заполнение стандартных бухгалтерских отчетов	2		
	9. Заполнение отраслевой регламентированной отчетности и отраслевых унифицированных печатных форм «ОП»	2		
	10. Заполнение форм аналитической отчетности для оценки показателей деятельности предприятия и принятия решений	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		2		
Подготовка к промежуточной аттестации				
Производственная практика раздела 1				
Виды работ				
1. Изучение перечня ПО предприятия общественного питания, охват возможностей автоматизации				
2. Применение специализированного программного обеспечения для автоматизации процессов в общественном питании				
3. Печать необходимого набора унифицированных форм: «ОП-1» - Калькуляционная карточка, «ОП-2» - План-Меню, «ОП-3» - Требование в кладовую, «ОП-4» - Накладная на отпуск товара, «ОП-5» - Закупочный акт, «ОП-6» - Дневной заборный лист, «ОП-10» - Акт о реализации и отпуске изделий кухни, «ОП-12» - Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет, «ОП-14» - Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне, «ОП-16» - Ведомость учета остатков продуктов, «ОП-17» - Контрольный расчет расхода продуктов, «ОП-23» - Акт разделки мясо-сырья на полуфабрикаты, «ИНВ-3» - Инвентаризационная опись, «ИНВ-19» - Сличительная ведомость, «Торг-13» - Накладная на внутреннее перемещение, «Торг-16» - Акт о списании товаров, «Торг-29» - Товарный отчет.		36		
Всего		136		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенная необходимым для реализации программы **оборудованием:**

- компьютеры
- принтер
- сканер
- модем

техническими средствами обучения:

- программное обеспечение общего и профессионального назначения (1С:Общепит), R-keeper и др.
- комплект учебно-методической документации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Михеева Е.В. Информатика: учебник для студентов сред. проф. образования. / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 10-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.-352с.
2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов сред. проф. образования Изд. 13-е. стереотипное./ Е.В. Михеева. - М.: Академия, 2022.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Журавлева Т.Ю. Практикум по освоению программы «1С:Бухгалтерия» [Электронный ресурс] / Т.Ю. Журавлева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. — 53 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/45237.html>
2. Радионова О.В. 1С:Предприятие 8. Конфигурация "Общепит". Редакция 3.0. Руководство пользователя [Электронный ресурс] / О.В. Радионова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2022. — Режим доступа: <https://its.1c.ru/db/obshepit30>

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Гройлов, А. С. Информационные технологии в сфере общественного питания / А. С. Гройлов, Е. М. Аверина, А. С. Бугаенко, И. А. Винокурова. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. - 2011. - № 3 (26). - Т.1. - С.100-102.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 ОК. 01-07, 09-11	Выполнение работ в основных программах автоматизации, мобильных приложениях в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, пожарной безопасности, санитарными нормами при работе с компьютерной техникой	Оценка преподавателя устного ответа Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	Знание основных программ автоматизации и их назначения для индустрии питания и гостеприимства	Тестирование в программе NETTEST
	Использование функциональных возможностей специализированного ПО	Оценка преподавателя результата выполнения практической работы
	Создание, загрузка и использование автоматизированных справочников, документов, отчетов	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка преподавателя результата выполнения практической работы
	Ведение учетных операций в программе «1С:Общепит», правильное составление первичных документов	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка преподавателя результата выполнения практической работы
	Формирование товарных и бухгалтерских отчеты в программе «1С: Общепит»	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка преподавателя результата выполнения практической работы

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания ⁵
ПК N	У Х.Х.ХХ	Формулировка умения	З Х.Х.ХХ	Формулировка знания
	У Х.Х.ХХ	Формулировка умения	З Х.Х.ХХ	Формулировка знания
ПК N	У Х.Х.ХХ	Формулировка умения	З Х.Х.ХХ	Формулировка знания
	У Х.Х.ХХ	Формулировка умения	З Х.Х.ХХ	Формулировка знания
ОК N	Уо ХХ.ХХ	Формулировка умения	Зо ХХ.ХХ	Формулировка знания
	Уд ХХ.ХХ	Формулировка умения	Зд ХХ.ХХ	Формулировка знания
ОК N	Уо ХХ.ХХ	Формулировка умения	Зо ХХ.ХХ	Формулировка знания
	Уд ХХ.ХХ	Формулировка умения	Зд ХХ.ХХ	Формулировка знания

Код ОК, ПК, КК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10; КК 01- КК 04	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – пищевые вещества и их значение для

⁵ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

<p>выполнении работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>организма человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>методики составления рационов питания.</p>
---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	2
консультация	2
Промежуточная аттестация дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Введение	Содержание учебного материала	2		
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.			
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве				
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	6		
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.			
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие №1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Практическое занятие №2 Изучение под микроскопом микроорганизмов.			
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика,			

	<p>источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.</p> <p>2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.</p>			
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.			
Раздел 2. Основы физиологии питания				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.			
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 4 Роль витаминов и минеральных веществ в жизнедеятельности человека.			
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК 5 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.			
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 5 Изучение схемы пищеварительного тракта.			
	Практическое занятие № 6 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.			
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК 5 ПК 1.1. ПК 2.1.	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и			

	<p>диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.</p>		<p>ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.</p>		
	В том числе практических занятий	4			
	<p>Практическое занятие № 7 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p> <p>Практическое занятие №8 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).</p>				
Тема 2.4 Питание различных групп населения	Содержание учебного материала	6	<p>ОК 1-ОК 5 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.</p>		
	<p>1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.</p>				
	В том числе практических занятий	4			
	<p>Практическое занятие №9 Расчет калорийности и содержания Б,Ж,У в рационе питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.</p> <p>Практическое занятие №10 Расчет энергетической ценности холодных закусок, супов, вторых горячих блюд, горячих напитков, мучных и кондитерских изделий.</p>				
Раздел 3. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве					
Тема 3.1 Личная гигиена работников предприятий	Содержание учебного материала	2	<p>ОК 1-ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.</p>		
	<p>1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы</p>				

	ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.			
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.			
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок			
Самостоятельная работа		2		
Консультации		2		
Промежуточная аттестация		2		
Всего		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Электронные издания:

1. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-10097-4. — URL:<https://book.ru/book/944628> — Текст : электронный.

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

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

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб.пособие для нач.проф.образования.- М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2000. – 136 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач.проф.образования/ З.П. Матюхина. – М: Издательский центр «Академи», 2007. – 208 с.

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А. Лаушкина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Знать:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные группы микроорганизмов,</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения</p>	<p>Демонстрирует знания об основных группах микроорганизмов, пищевых продуктов, инфекциях и пищевых отравлений.</p> <p>Демонстрирует знания по обработке и предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Демонстрирует знания о правилах личной гигиены работников организации питания.</p> <p>Демонстрирует знания о классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения, правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p> <p>Демонстрирует знания пищевых веществ и их значение для организма человека</p> <p>Составляет суточную норму потребности человека в питательных веществах</p> <p>Демонстрирует знания основных процессов обмена веществ в организме</p> <p>Составляет суточный расход энергии</p> <p>Демонстрирует знания о физико - химических изменениях пищи в процессе пищеварения</p> <p>Демонстрирует знания о нормах и принципах рационального и сбалансированного питания</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ.</p> <p>Интерпретация наблюдений за ходом работы, по анализу производственных ситуаций.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ.</p>

<p>пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>	<p>для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет</p> <p>составление рациона питания</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>Уметь:</p> <p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Контроль умений определять источники микробиологического загрязнения;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p><i>Например: Оценка результатов выполнения практической работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i></p> <p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ.</p> <p>Интерпретация наблюдений за ходом работы, по анализу производственных ситуаций.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ.</p>

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.2

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁶

Код ПК, ОК ⁷	Код умений	Умения ⁸	Код знаний	Знания ⁹
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код ОК, ПК, КК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04	<ul style="list-style-type: none"> - 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- 	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

⁶ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

⁷ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

⁸ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

⁹ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

	<p>отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>- виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
Практические занятия	14
Самостоятельная работа	2
консультация	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формируемые которыми в соответствии с программой	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21	
	1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1		
	2.Энергетическая ценность пищевых продуктов	1		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21	
	1. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21	
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1		
	2.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2		
Практическое занятие № 1 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту»	2			
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21	
	1.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.	1		
	2.Условия и сроки хранения зерновых товаров	1		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2		

	<i>работ</i>		
	Практическое занятие № 2 «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту»	2	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	1	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 3 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»	4	
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 4 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям»	2	
	Практическое занятие № 5 «Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»	2	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1	
	2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 6 «Органолептическая оценка качества мяса»	2	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	
	4. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

	<i>работ</i>		
	Практическое занятие № 7. «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»	2	
Тем 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	1	
	2.Условия и сроки хранения	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 8 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту»	2	
Консультации		2	
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2	
Диф.зачет		1	
Всего:		49	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

Оснащенный оборудованием:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточного дидактического материала;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;
- плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;

-мультимедийными пособиями; для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ] <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

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/

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Земедина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедина. – М.: РИОР, 2016. – 156 с.
2. 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, 2015. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2017
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2016. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2016. – 236 с.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знать:</p> <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Демонстрация знаний ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров</p> <p>Демонстрировать знания по заполнению сопроводительной документации</p> <p>Демонстрация знаний о роли пищи в организме человека</p> <p>Определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям</p> <p>Составление суточного рациона питания различных групп населения</p> <p>Поиск и представление информации о складских помещениях и требований к ним</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.</p> <p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии, по анализу производственных ситуаций.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.</p>
<p>Уметь:</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и</p>	<p>Определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям</p> <p>Демонстрация знаний ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров</p> <p>Подготовка тематического сообщения по вопросам разнообразия вкусовых</p>	

<p>хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>товаров и их хранения. Составлять учетно- отчетную документацию по расходу и хранению продуктов</p>	
---	--	--

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.3

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09. Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ОК 01. ОК 02 ОК 03 ОК 04	– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08	– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции

	<i>- подготавливать к работе, использовать тепловое оборудование с автоматическим регулированием и программированием по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</i>	– способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
	<i>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i>	– правила электробезопасности, пожарной безопасности;
		– правила охраны труда в организациях питания
		– <i>виды теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием теплового процесса;</i>
		– <i>правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием;</i>
		– <i>устройство и назначение теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием; принципы управления тепловым оборудованием с автоматическим регулированием и программированием.</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	74
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	28
самостоятельная работа	2
консультация	2

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6
---	----------

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы</i>	<i>Код Н/У/З</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<i>Раздел 1</i>	<i>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</i>	<i>26</i>		
<i>Тема 1.1</i> <i>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</i>	<i>Содержание учебного материала</i> 1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	<i>2</i> <i>2</i>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21</i>	
<i>Тема 1.2</i> <i>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</i>	<i>Содержание учебного материала</i> 1. 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.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3.Характеристика способов кулинарной обработки 4.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 6.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.	<i>20</i> <i>2</i> <i>2</i> <i>1</i> <i>1</i> <i>2</i> <i>1</i>	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21</i>	

	Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	
	8.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
	9.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	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	2.Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	3.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	4	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	42	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	16	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21
	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	4.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	6.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	

	1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	4	
	2.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	4	
Тема 2.2 Тепловое оборудовани е	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	2.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	4	
Тема 2.3 Холодильно оборудован ие	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	4	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6	
Консультац ии		2	
Самостояте льная	Подготовка к промежуточной аттестации	1	

<i>работа</i>			
<i>Промежуточная аттестация экзамен</i>		6	
<i>Всего</i>		77	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

Оснащенный оборудованием:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточного дидактического материала;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;
- плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;
- мультимедийными пособиями;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. Электронные издания:

8. 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>
9. 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>
10. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

11. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
12. 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 2015 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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/

1.2.3. Дополнительные источники

12. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2016. – 156 с.
13. 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, 2016. – 816 с.
14. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2015
15. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2016. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
16. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
17. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
18. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
19. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2015. – 236 с.
20. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.
21. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 10 с.
22. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – <i>подготавливать к работе, использовать тепловое оборудование с автоматическим регулированием и программированием по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</i> - <i>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i> 	<p>Подготовка рабочего места для обработки сырья;</p> <p>Демонстрация умений при выборе технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>Подготовка к работе технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.</p> <p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии, по анализу производственных ситуаций.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в 	<p>Демонстрировать знания классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>Демонстрировать знания по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>Подготавливать оборудование, посуду, инвентарь, для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>	

<p>организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием теплового процесса; – правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием; – устройство и назначение теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием; – принципы управления тепловым оборудованием с автоматическим регулированием и программированием. 	<p>Демонстрировать знания по правилам электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания; правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием.</p>	
---	--	--

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.4

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер.

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания¹⁰

Код ПК, ОК ¹¹	Код умений	Умения ¹²	Код знаний	Знания ¹³
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09, ОК 10,	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций.
	ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации.
	-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации.

¹⁰ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

¹¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

¹² Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

¹³ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

ОК 11	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.	нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения.
	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
	Оформлять бизнес-план	формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;
	Рассчитывать размеры выплат по кредитам	виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
ОК 11		Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
<i>Самостоятельная работа</i> ¹⁴	2
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация экзамен	6

¹⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
1	2
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов 2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение В том числе практические занятия: 1. Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала 1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. 2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. В том числе практические занятия: 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) 2. Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые	Содержание учебного материала 1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. 2. Дисциплина труда и трудовой распорядок. 2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о

отношения	<p>материальной ответственности. Защита трудовых прав работников</p> <p>В том числе практические занятия:</p> <p>1. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора</p> <p>2. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.</p> <p>3. Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решение ситуационных правовых задач</p>
<p>Тема 2.2.</p> <p>Механизм формирования и формы оплаты труда</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.</p> <p>2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.</p> <p>3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся</p> <p>В том числе практические занятия:</p> <p>1. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда</p>
Консультации	
Самостоятельная работа	
Подготовка к промежуточной аттестации	
Промежуточная аттестация Экзамен	
Всего:	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.1.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - (кодексы Российской Федерации).

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

4. Череданова Л.Н., Основы экономики и предпринимательства: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Н. Череданова. – 19-е изд., испрв. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 224 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Грибов, В.Д., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + Приложение: Тесты. : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 185 с. — ISBN 978-5-406-11274-8. — URL: <https://book.ru/book/948701> (дата обращения: 31.08.2023). — Текст : электронный.

2. Гербер, И.А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие / И. А. Гербер. — Москва : КноРус, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-406-11611-1. — URL: <https://book.ru/book/949369> (дата обращения: 31.08.2023). — Текст : электронный.

3. Гербер, И.А., Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» для студентов профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» : практическое пособие / И. А. Гербер, Г. М. Базильчук. — Москва : Русайнс, 2023. — 183 с. — ISBN 978-5-466-00828-9. — URL: <https://book.ru/book/945252> (дата обращения: 31.08.2023). — Текст : электронный.

4. Гербер, И.А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь : практическое пособие / И. А. Гербер, Л. Н. Симоновская. — Москва : Русайнс, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-4365-5079-4. — URL: <https://book.ru/book/936802> (дата обращения: 31.08.2023). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания):

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

2. 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.

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

4. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/

С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.

5. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. -348с.

6. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.

7. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.

8. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.

9. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

10. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально- экономического профиля: учебник /А.И. Гомола В.Е., Кириллов, П.А. Жаннин – М.: «Академия», 2013.

11. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально- экономического профиля: практикум /А.И. Гомола В.Е., Кириллов П.А. Жаннин – М.: «Академия», 2012.

12. Соколова С.В. Основы экономики: учеб.пособие для учащихся НПО.- М.: «Академия», 2012.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение 3.5
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания¹⁵

Код ПК, ОК ¹⁶	Код умений	Умения ¹⁷	Код знаний	Знания ¹⁸
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1-5; ОК 9-11; ПК-1.2 – 1.4; ПК – 2.2 – 2.8; ПК – 3.2 – 3.6; ПК – 4.2 – 4.5; ПК – 5.2 – 5.5;	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

¹⁵ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

¹⁶ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

¹⁷ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

¹⁸ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

	<p>оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p> <p><i>- составлять план – меню;</i></p> <p><i>- оформлять и подводить итог инвентаризационной описи;</i></p> <p><i>- работать на ККМ</i></p> <p><i>- применять правила розничной торговли в сфере обслуживания</i></p>	<p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p><i>- порядок составления плана – меню;</i></p> <p><i>- виды плана – меню;</i></p> <p><i>- порядок проведения инвентаризации;</i></p> <p><i>- порядок оформления инвентаризационной описи;</i></p>
--	--	---

		- правила эксплуатации ККМ - правила розничной торговли
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	16
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация <i>экзамен</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁹

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>	<i>Код Н/У/З</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	6	ОК 1-5; ОК 9-11; ПК-1.2 – 1.4; ПК – 2.2 – 2.8; ПК – 3.2 – 3.6; ПК – 4.2 – 4.5; ПК – 5.2 – 5.5; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10; ЛР 17; ЛР 21.	
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1		
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ОК 1-5; ОК 9-11; ПК-1.2 – 1.4; ПК – 2.2 – 2.8; ПК – 3.2 – 3.6; ПК – 4.2 – 4.5; ПК – 5.2 – 5.5; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10; ЛР 17; ЛР 21.	
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практические занятия №1 «Работа со Сборником рецептур» «Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства» «Определение процентной доли	1		

¹⁹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	потерь при различных видах обработки сырья»		
	Практические занятия №2 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1	
	Практические занятия №3 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	8	ОК 1-5; ОК 9-11; ПК-1.2 – 1.4; ПК – 2.2 – 2.8; ПК – 3.2 – 3.6; ПК – 4.2 – 4.5; ПК – 5.2 – 5.5; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10; ЛР 17; ЛР 21.
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	2	
	2. Контроль за товарными запасами.	4	
	3. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	6	
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	ОК 1-5; ОК 9-11; ПК-1.2 – 1.4; ПК – 2.2 – 2.8; ПК – 3.2 – 3.6; ПК – 4.2 – 4.5; ПК – 5.2 – 5.5; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10; ЛР 17; ЛР 21.
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	4	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	6	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиям и общественности о питания	Содержание учебного материала	8	ОК 1-5; ОК 9-11; ПК-1.2 – 1.4; ПК – 2.2 – 2.8; ПК – 3.2 – 3.6; ПК – 4.2 – 4.5; ПК – 5.2 – 5.5; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10; ЛР 17; ЛР 21.
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	4	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	6	
Тема 6.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-5; ОК 9-11;

Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2	ПК-1.2 – 1.4; ПК – 2.2 – 2.8; ПК – 3.2 – 3.6; ПК – 4.2 – 4.5; ПК – 5.2 – 5.5; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10; ЛР 17; ЛР 21.
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2	
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	
Консультации		2	
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

Оснащенный оборудованием:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточного дидактического материала и др;
- наглядными пособиями (плакатами, карточками)

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;
- мультимедийными пособиями;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2018 г.]. – М.: Омега-Л, 2018. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2018. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2016 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2016 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
8. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-176с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; 	<p>Демонстрация знаний о видах учета, требований, предъявляемых к учету;</p> <p>Демонстрация знаний задач бухгалтерского учета;</p> <p>Демонстрирует знания о предмете и методе бухгалтерского учета;</p> <p>элементы бухгалтерского учета;</p> <p>принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>источники поступления продуктов и тары;</p> <p>правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.</p> <p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии, по анализу производственных ситуаций.</p> <p>Оценка преподавателя результатов в устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - <i>порядок составления плана – меню;</i> - <i>виды плана – меню;</i> - <i>порядок проведения инвентаризации;</i> - <i>порядок оформления инвентаризационной описи;</i> - <i>правила эксплуатации ККМ</i> - <i>правила розничной торговли</i> 	<p>методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
<p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; 	<p>Демонстрация знаний вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>составлять товарный отчет за день;</p> <p>определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>принимать оплату наличными</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по эталону. Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии, по анализу производственных ситуаций. Оценка преподавателя результатов в устных ответов и письменны</p>

<ul style="list-style-type: none"> -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам; - <i>составлять план – меню;</i> - <i>оформлять и подводить итог инвентаризационной описи;</i> - <i>работать на ККМ</i> - <i>применять правила розничной торговли в сфере обслуживания</i> 	<p>деньгами;</p> <p>принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>составлять отчеты по платежам.</p>	<p>х работ по эталону и образцу.</p>
--	--	--------------------------------------

Приложение 3.6
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 «Охрана труда»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 «Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания²⁰

Код ПК, ОК ²¹	Код умений	Умения ²²	Код знаний	Знания ²³
ПК N	У Х.Х.ХХ	Формулировка умения	З Х.Х.ХХ	Формулировка знания
	У Х.Х.ХХ	Формулировка умения	З Х.Х.ХХ	Формулировка знания
ПК N	У Х.Х.ХХ	Формулировка умения	З Х.Х.ХХ	Формулировка знания
	У Х.Х.ХХ	Формулировка умения	З Х.Х.ХХ	Формулировка знания
ОК N	Уо ХХ.ХХ	Формулировка умения	Зо ХХ.ХХ	Формулировка знания
	Уд ХХ.ХХ	Формулировка умения	Зд ХХ.ХХ	Формулировка знания
ОК N	Уо ХХ.ХХ	Формулировка умения	Зо ХХ.ХХ	Формулировка знания
	Уд ХХ.ХХ	Формулировка умения	Зд ХХ.ХХ	Формулировка знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР 9-10	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций</p>

²⁰ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

²¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

²² Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

²³ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

	<p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>- в рамках должностных полномочий организовывать рабочие места, согласно требованиям охраны труда и отраслевым стандартам;</p> <p>- использовать противопожарные средства, средства коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях.</p>	<p>подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>- <i>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</i></p> <p>- <i>основные причины возникновения пожаров и взрывов;</i></p> <p>- <i>правила оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях.</i></p>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	12
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	КОД ПК
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Основные понятия и определения в области охраны труда. Задачи охраны труда.		
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда			
Тема 1.1 Система законодательных актов, норм и правил в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	
	1 Правовые и нормативные основы безопасности труда. Права и обязанности работников и работодателей в области охраны труда.		
	2 Обучение и проверка знаний по охране труда. Виды и правила проведения инструктажей по охране труда безопасности. Аттестация рабочих мест по условиям труда.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1 «Ознакомление с содержанием и структурой ССБТ»		
	Практическое занятие № 2 «Анализ требований Трудового Кодекса для обеспечения комфорта рабочего процесса на предприятиях общественного питания»		
Тема 1.2 Производственный травматизм. Расследование и учет несчастных случаев на производстве	Содержание учебного материала	4	
	1 Объективные и субъективные причины травматизма. Виды производственных травм и профессиональных заболеваний. Классификация несчастных случаев по характеру и тяжести повреждения, числу пострадавших и месту происшествия. Расследование, учет и анализ несчастных случаев на производстве.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа № 4 «Ознакомление с приемами оформления и учета несчастных случаев на производстве. Составление акта по форме Н-1 по результатам расследования несчастного случая»		
	Практическая работа № 5 «Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Решение ситуационных задач»	2	
Раздел 2. Общие правила безопасности			
Тема 2.1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды	Содержание учебного материала	6	
	1 Опасные и вредные производственные факторы. Классификация факторов производственной среды. Источники производственных факторов.		
	2 Оценка тяжести и напряженности труда.		
	3 Психофизические и эргономические основы безопасности труда		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа № 6 «Ознакомление с порядком хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты»		
	Практическая работа № 7 «Анализ условий труда рабочего места, проверка их соответствия установленным нормам»	2	
Тема 2.2 Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов	Содержание учебного материала	4	
	1 Действие электрического тока на организм человека. Виды поражения и факторы, влияющие на исход поражения электрическим током.		
	2 Пожаробезопасность.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа № 8 «Ознакомление со способами пожаро- и электрозащиты»	1	
Раздел 3. Первая помощь пострадавшим.			

Тема 4.1. Оказание доврачебной медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве	1	Первая медицинская помощь. Основные понятия и определения.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		1	
	Практическая работа № 9 «Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве»			
Самостоятельная работа:	Подготовка к экзамену		2	
Консультации			2	
Промежуточная аттестация			6	
Всего:			44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

- Учебные столы
- Стулья
- Фильтрующий респиратор
- Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи
- Медицинская аптечка
- Комплект видеоматериалов.
- Комплект учебных, наглядных пособий.
- Раздаточный материал.
- Противогазы
- ПК
- Телевизор
- нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения (использование кабинета № 28 корпус 2): мультимедийный проектор; экран; презентации и видеофильмы по охране труда на производстве.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. "Охрана труда" Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В. КноРус, 2021
<https://www.book.ru/book/936237>
2. "Охрана труда" Попов Ю.П., Колтунов В.В. КноРус, 2021
<https://www.book.ru/book/940428>
3. "Охрана труда в профессиональной деятельности" Ткачева Г.В., Никвист Т.Е., Коровин С.В. КноРус, 2021 <https://www.book.ru/book/940717>
4. "Безопасность жизнедеятельности" Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. КноРус 2020 <https://www.book.ru/book/935682>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гарнагина Н.Е. Безопасность и охрана труда: Учебное пособие для вузов/ Н.Е. Гарнагина, Н.Г. Занько, Н.Ю. Золотарева и др.; Под ред. О.Н. Русака. - СПб: Изд-во МАНЭБ, 2009.-279с.
2. Кузьмин А.С. Охрана труда в пищевом производстве. - Издательство: [АКАДЕМИЯ](#), 2016.
3. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Издательство: АКАДЕМИЯ, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - <i>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</i> - <i>основные причины возникновения пожаров и взрывов;</i> - <i>правила оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях.</i></p>	<p>Демонстрирует знания: нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</p> <p>Демонстрирует знания средств коллективной и индивидуальной защиты.</p> <p>Знает основные причины возникновения пожаров и взрывов.</p> <p>Знает алгоритм оказания ПМП пострадавшим.</p>	<p>Тестирование в программе NETTEST усвоенных знаний по с оценкой по эталону.</p> <p>Оценка преподавателя результата выполнения практических работ. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ.</p> <p>Экзамен.</p>
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>Проводит анализ травмоопасных и вредных факторов в профессиональной деятельности</p> <p>Проводит инструктажи по технике безопасности.</p> <p>Оказывает ПМП пострадавшим.</p>	<p>Тестирование в программе NETTEST усвоенных знаний по с оценкой по эталону.</p> <p>Оценка преподавателя результата выполнения практических работ. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ.</p> <p>Экзамен.</p>

<ul style="list-style-type: none">- в рамках должностных полномочий организовывать рабочие места, согласно требованиям охраны труда и отраслевым стандартам;- использовать противопожарные средства, средства коллективной и индивидуальной защиты;- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;- оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях.		
--	--	--

Приложение 3.7
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21	<p>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>- владеть техникой перевода (со словарем профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и поря-док слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	-
практические занятия	22
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация <i>дифференцированный зачет</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
1	2	3	4		
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21		
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: - местоимения (личные, притяжательные, возвратные). - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.				
	В том числе, практических занятий				4
	Практическая работа №1. Составление кроссвордов по теме «Продукты питания».				2
	Практическая работа №2: Составление утвердительных, отрицательных и вопросительных предложений.				2
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21		
	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал». Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.				
	В том числе, практических занятий				4
	Практическая работа №3: Написать сочинение на				2

	тему «Работа кухни».		
	Практическая работа №4: выполнение грамматических упражнений по теме «Множественное число существительных».	2	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала		ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню». <i>Грамматический материал:</i> - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. - основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. - употребление существительных без артикля.	2	
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическая работа №5: Составить меню ресторана, кафе.	2	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала		ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения». <i>Грамматический материал:</i> Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2	
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическая работа №6: Составление плана кухни.	1	
	Практическая работа №7: Контрольная работа по теме «Степени сравнения прилагательных».	1	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала		ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,
	Освоение лексического материала по теме: « Кухонная, сервировочная и барная посуда» . <i>Грамматический материал:</i> Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	

	В том числе, практических занятий	2	ПК 5.1-5.5
	Практическая работа № 8: Выполнение грамматических упражнений в настоящем, прошедшем и будущем временах.	2	ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: Обслуживание посетителей. <i>Грамматический материал:</i> Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
	В том числе, практических занятий	4	
	Практическая работа № 9: Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	4	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов». <i>Грамматический материал по теме:</i> Времена группы Continuous		
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическая работа № 10: Написание эссе по теме «Закупка и хранение продуктов».	2	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	1	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» .		
	В том числе, практических занятий	4	
	Практическая работа № 11: Составить диалоги на тему «Обслуживание в баре».	4	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	1	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,
	Освоение лексического материала по теме: « Кухни разных стран». <i>Грамматический материал:</i>		

	Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.		ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическая работа №12: Составить рецепт собственного блюда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации по национальным кухням	2	
Консультации		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- рабочие места преподавателя и обучающихся;
- доска классная;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения (использование кабинета № 38 корпус 1): мультимедийный проектор; экран; презентации и видеофильмы по иностранному языку.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Зорина, Е.Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник / Е.Г. Зорина, М.Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-10073-8. — URL:<https://book.ru/book/944156> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.
2. Карпова, Т.А., English for Colleges=Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т.А. Карпова. — Москва : КноРус, 2022. — 281 с. — ISBN 978-5-406-09153-1. — URL:<https://book.ru/book/943008> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.
3. Киреева, И.А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И.А. Киреева, Т.И. Галеева. — Москва : КноРус, 2021. — 135 с. — ISBN 978-5-406-08225-6. — URL:<https://book.ru/book/941451> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.
4. Свешникова, Н.А., Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Н.А. Свешникова. — Москва : КноРус, 2021. — 294 с. — ISBN 978-5-406-08630-8. — URL:<https://book.ru/book/941830> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Агабекян И.П. Деловой английский. English for Business. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2002 – 320 с.
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. – 5-е изд. – Спб.: КАРО, 2007. – 544 с.
3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 7-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом. Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-письменный/устный опрос;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- диктанты;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Код Наименование»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС по профессии 43.09.01 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания²⁴

Код ПК, ОК ²⁵	Код умений	Умения ²⁶	Код знаний	Знания ²⁷
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код и наименование формируемых компетенций	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в

²⁴ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

²⁵ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

²⁶ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

²⁷ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

	<p>соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>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 выполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	36
самостоятельная работа	2
консультация	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²⁸

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы²⁹		
Тема X.X. Наименование	Содержание	<i>часы³⁰</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Зо XX.XX Уо XX.XX Зд XX.XX Уд XX.XX
	1. Формулировка ...	<i>часы</i>		
	2. Формулировка...	<i>часы</i>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	2. Формулировка...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.	<i>Часы</i>		
Курсовой проект (работа)³¹ Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...		*³²		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...		*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)³³		*		

²⁸ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

²⁹ Указывается количество часов на изучение раздела, в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)

³⁰ Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

³¹ Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам)

³² Указывается сумма часов обязательной аудиторной нагрузки и самостоятельной учебной работы

³³ Указать виды работ обучающегося, например: планирование выполнения курсового проекта (работы), определение задач работы, изучение литературных источников, проведение исследования

1. ...			
Промежуточная аттестация	*		
Всего:	<i>Сумма должна быть равна строке «Дисциплина» графа 3 п. 5.1 ОПОП-П</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный 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)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. – Москва: Академия, 2020. – 208 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492045> (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.mchs.gov.ru/>.
2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. – URL: <https://uisrussia.msu.ru/>
3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. – URL: <https://rusneb.ru/>
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: <http://bzhde.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Приложение 3.9
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар-кондитер
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 «Физическая культура»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 09 «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания³⁴

Код ПК, ОК ³⁵	Код умений	Умения ³⁶	Код знаний	Знания ³⁷
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код и наименование формируемых компетенций	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08 ПК 2.1-2.4	<p><u>Уметь:</u> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p><u>Знать:</u> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>

³⁴ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

³⁵ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

³⁶ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

³⁷ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в том числе:	
теоретические занятия	2
практические занятия	30
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>консультация</i>	2
Промежуточная аттестация <i>зачет</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины³⁸

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы³⁹		
Тема X.X. Наименование	Содержание	<i>часы⁴⁰</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Зо XX.XX Уо XX.XX Зд XX.XX Уд XX.XX
	1. Формулировка ...	<i>часы</i>		
	2. Формулировка...	<i>часы</i>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	2. Формулировка...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.	<i>Часы</i>		
Курсовой проект (работа)⁴¹ Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...		*⁴²		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...		*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)⁴³		*		

³⁸ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

³⁹ Указывается количество часов на изучение раздела, в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)

⁴⁰ Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

⁴¹ Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам)

⁴² Указывается сумма часов обязательной аудиторной нагрузки и самостоятельной учебной работы

⁴³ Указать виды работ обучающегося, например: планирование выполнения курсового проекта (работы), определение задач работы, изучение литературных источников, проведение исследования

1. ...			
Промежуточная аттестация	*		
Всего:	<i>Сумма должна быть равна строке «Дисциплина» графа 3 п. 5.1 ОПОП-П</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, оснащенный:

- *оборудованными раздевалками;*

- *спортивным оборудованием:*

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, навесной универсальный силовой тренажер); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные; комплект переносного оборудования для биатлона

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

- *техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей среднего профессионального образования] / А.А. Бишаева.- [7-изд.,стер.] - Москва: Академия, 2023. – 320с. – ISBN 978-5-4468-9406-2 - Текст: непосредственный

2. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования /Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Академия, 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7250-3

3.2.2. Основные электронные издания

1. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>

2. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>

2. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475602>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i>	<i>Какими процедурами производится оценка</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых умений</i>	<i>Например: Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i>

Приложение 3.10
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар-кондитер
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 10 «Рисование и лепка»

20223 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 10 «Рисование и лепка»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП. 10 «Рисование и лепка»** является обязательной частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁴⁴

Код ПК, ОК ⁴⁵	Код умений	Умения ⁴⁶	Код знаний	Знания ⁴⁷
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР 4.-5. ЛР 7.- 8. ЛР 10.- 11.ЛР 13.-14. ЛР 16. ЛР 18. ЛР 21. ОК 1-6, 9,10	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, 	<ul style="list-style-type: none"> - технику рисунка и ее многообразие - технику выполнения рисунка с натуры; - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; - законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; - технику лепки элементов украшения для тортов; - технику лепки макетов

⁴⁴ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

⁴⁵ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

⁴⁶ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

⁴⁷ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

	<p>цветов и растительного орнамента;</p> <p>- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;</p>	различной формы
--	--	-----------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
консультация	2
Промежуточная аттестация <i>дифференцированный зачет</i>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала:	2
	Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами специальности	1
	В том числе практических и лабораторных работ	1
	Различные упражнения по рисованию карандашом	
Раздел 1. Рисование	Содержание учебного материала:	14
Тема 1.1. Основы рисования	<ol style="list-style-type: none"> 1. Техника рисунка и ее многообразие. 2. Законы композиции: равновесие. 3. Законы композиции: динамика и статика; симметрия. 4. Законы композиции: динамика и статика; симметрия. 5. Правила, приемы и техника рисования. 6. Правила нанесения различных линий 7. Техника работы акварелью и гуашью. 8. Понятие о цвете и цветовой гармонии. 	8
	В том числе практических и лабораторных работ	4
	Практическая работа №1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые и вертикальные линии). Практическая работа №3. Выполнение упражнения по рисованию: (горизонтальные, линии). Практическая работа №4. Выполнение упражнения по рисованию: (криволинейные линии). Практическая работа №5. Выполнение упражнения по рисованию акварелью и гуашью.	
Тема 1.2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала:	8
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рисование с натуры 2. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. 3. Значение цвета в кондитерском производстве. 4. Законы композиции. 	4
	В том числе практических и лабораторных работ	2
	Практическая работа №1. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	

	Практическая работа №2. Рисование фруктов и овощей.	
	Практическая работа №3. Рисование с натуры пирожных различной формы.	
	Практическая работа №4. Рисование с натуры тортов различной формы.	
Тема 1.3 Композиция тортов	Содержание учебного материала:	2
	1. Составление композиции тортов	1
	В том числе практических и лабораторных работ	
	1. Составление композиции тортов	1
Раздел 2. Лепка		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала:	16
	1. Основы лепки. 2. Содержание и задачи лепки. 3. Скульптура и лепка 4. Инструменты для лепки 5. Материалы для лепки 6. Материалы лепки в кондитерском производстве. 7. Техника лепки макетов торта различной формы. 8. Техника лепки элементов украшения для тортов	8
	В том числе практических и лабораторных работ	6
	Практическая работа №1. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.	
	Практическая работа №2. Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза.	
	Практическая работа №3. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	
	Практическая работа №4. Разработка эскизов макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам	
	Самостоятельная работа: Подготовка отчетов по практическим работам. Представление альбома с рисунками по заданным условиям. Представление портфолио. Подготовка макетов тортов	2

Консультации		2
Дифференцированный зачет		1
	Всего:	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

учебный кабинет «Рисования и лепки», оснащенный

оборудованием:

- рабочие места преподавателя и обучающихся;

- доска классная;

- стол для постановок;

- мольберты;

- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине; - нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2021.

3.2.2. Основные электронные издания

1.

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2009.

2. Бутейский Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.

3. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.

4. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>техника рисунка и ее многообразие; техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов; техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.</p> <p>Умение:</p> <p>выполнять упражнения по рисованию; рисовать различного вида орнамент; рисовать с натуры предметы геометрической формы; рисовать с натуры предметы домашнего обихода; рисовать фрукты и овощи; рисовать с натуры пирожные и торты различных форм; рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции; выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>Демонстрирует знания:</p> <p>Сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Методы и способы решения профессиональных задач в области рисования с натуры пирожных и тортов украшения для тортов; Технику лепки макетов различной формы. Знания информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Обеспечивает безопасные условия труда в профессиональной деятельности. Добросовестно и своевременно выполняет творческие практические работы. Демонстрирует методы и способы решения профессиональных задач в области рисования. Организует собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий итоговый контроль, оценивает и корректирует собственную деятельность, несет ответственность за результаты своей работы. Осуществляет поиск и использует информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач. Использует информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Тестирование усвоенных знаний с оценкой по эталону. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 11 «Эффективное поведение на рынке труда»

»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 11 «Эффективное поведение на рынке труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 16 «Эффективное поведение на рынке труда» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ЛР 4 ЛР 10 ЛР 18	<p>- решать практические финансовые задачи;</p> <p>- определять стратегические цели в области управления личными финансами;</p> <p>- ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей;</p> <p>- планировать использование различных инструментов в процессе реализации стратегических целей и тактических задач в области управления личными финансами;</p> <p>- подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач;</p> <p>- владеть основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности.</p>	<p>- основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений;</p> <p>- принципы функционирования финансовой системы современного государства;</p> <p>- права и обязанности в сфере финансов.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	КОД Н/У/З
Тема 1. Современная ситуация на рынке труда Свердловской области и перспективы ее развития	Содержание учебного материала	6	ОК 1- 4 ОК 8- 11	
	1. Понятие рынка труда			
	2. Безработица и её виды			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Современная ситуация на рынке труда Свердловской области и перспективы ее развития			
	2. Изучение деятельности ГКУ «Богдановичский ЦЗ»			
Тема 2. Социальные ориентации и жизненные ценности молодежи	Содержание учебного материала	6	ОК 1-4, ОК 8- ОК-11	
	1. Система профессионального непрерывного образования			
	2. Жизненные ценности			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Определение склонности к виду профессиональной деятельности			
Тема 3. Технология поиска работы	Содержание учебного материала	10	ОК 1-11	
	1. Технология приема на работу			
	2. Собеседование с работодателем			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Эффективное взаимодействие с целью трудоустройства			
	2. Самооценка себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей			
	3. Телефонные звонки потенциальным работодателям. Ведение телефонного разговора			
Тема 4. Правовые основы трудоустройства	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11	
	1. Основные положения Трудового кодекса РФ. Правила прохождения испытаний при приеме на работу			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2		

	1. Деловая самопрезентация			
Тема 5. Проектирование профессиональной карьеры	Содержание учебного материала	6	ОК 1-11	
	1. Понятие профессиональной карьеры. Планирование возможного продвижения, профессионального роста на рынке труда			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Составление и оформление резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства			
	2. Составление поискового письма и автобиографии для целей трудоустройства			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к дифференцированному зачёту	1		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя; - доска;
- схемы, плакаты, комплект учебно-методических материалов по дисциплине.
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в Интернет;
- принтер;
- калькуляторы.

При реализации программы дисциплины «Финансовая грамотность» используются технические возможности кабинета № 38 ТСО (технических средств обучения).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 400с.
2. Жданова А.О., Зятков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 32с.
3. Жданова А.О., Зятков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 48с.
4. Жданова А.О., Зятков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для работодателя. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 224с.
5. Котерова Н.П. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
6. Соколова С.В. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
7. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 224 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. **1.** www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
4. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
5. www.book.ru (Электронная библиотечная система)
6. www.lenta.rueconomy/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и компоненты профессиональной карьеры, критерии ее успешности; 	Владение информацией о видах и компонентах профессиональной карьеры, критерии ее успешности	Оценка преподавателя устного ответа по оценочному листу.
<ul style="list-style-type: none"> - систему профессионального непрерывного образования; 	Владение информацией о системе профессионального образования	Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.
<ul style="list-style-type: none"> - способы поиска работы; 	Владение методикой поиска работы	Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.
<ul style="list-style-type: none"> - технологию приема на работу; 	Владение технологией приема на работу	Оценка преподавателя письменного тестового задания по эталону.
<ul style="list-style-type: none"> - правила прохождения испытаний при приеме на работу. 	Владение правилами прохождения испытаний при приеме на работу	Оценка преподавателя устного ответа по оценочному листу.
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать рынок образовательных услуг и профессиональной деятельности; 	Демонстрация умения по работе с нормативными документами.	Оценка преподавателя, самооценка и взаимооценка защиты реферата по оценочному листу
<ul style="list-style-type: none"> - оценивать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей; 	Демонстрация умения оценивать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей.	Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.
<ul style="list-style-type: none"> - определять цели поиска работы; 	Демонстрация умения искать нужную информацию.	Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.
<ul style="list-style-type: none"> - осуществить телефонный звонок и визит к работодателю с целью трудоустройства; 	Демонстрация умения осуществить телефонный звонок и визит к работодателю с целью трудоустройства.	Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.
<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск работы с помощью сети Интернет. 	Демонстрация умения искать работу на профессионально-значимых Internet ресурсах.	Оценка преподавателем результатов устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.
<ul style="list-style-type: none"> - составлять проект собственной профессиональной карьеры; 	Демонстрация навыков составления проекта собственной профессиональной карьеры.	Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.
<ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять 	Демонстрация умений	Оценка преподавателем

резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;	по составлению и оформлению резюме и портфолио.	результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.
- составлять ответы на возможные вопросы работодателя;	Составление и обоснование ответов на возможные вопросы работодателя.	Оценка преподавателем результатов устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.
- планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда.	Демонстрация навыков планирования возможного продвижения, профессионального роста на рынке труда.	Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.12 Деловая культура и антикоррупционное поведение»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 Деловая культура и антикоррупционное поведение»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 12 «Деловая культура и антикоррупционное поведение» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ЛР 4 ЛР 10 ЛР 18	<ul style="list-style-type: none"> - решать практические финансовые задачи; - определять стратегические цели в области управления личными финансами; - ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей; - планировать использование различных инструментов в процессе реализации стратегических целей и тактических задач в области управления личными финансами; - подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач; - владеть основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений; - принципы функционирования финансовой системы современного государства; - права и обязанности в сфере финансов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁴⁸

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы⁴⁹		
Тема X.X. Наименование	Содержание	<i>часы⁵⁰</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Зо XX.XX Уо XX.XX Зд XX.XX Уд XX.XX
	1. Формулировка ...	<i>часы</i>		
	2. Формулировка...	<i>часы</i>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	2. Формулировка...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.	<i>Часы</i>		
Курсовой проект (работа)⁵¹ Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...		*⁵²		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...		*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)⁵³		*		

⁴⁸ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

⁴⁹ Указывается количество часов на изучение раздела, в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)

⁵⁰ Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

⁵¹ Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам)

⁵² Указывается сумма часов обязательной аудиторной нагрузки и самостоятельной учебной работы

⁵³ Указать виды работ обучающегося, например: планирование выполнения курсового проекта (работы), определение задач работы, изучение литературных источников, проведение исследования

1. ...			
Промежуточная аттестация	*		
Всего:	<i>Сумма должна быть равна строке «Дисциплина» графа 3 п. 5.1 ОПОП-П</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя; - доска;
- схемы, плакаты, комплект учебно-методических материалов по дисциплине.
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в Интернет;
- принтер;
- калькуляторы.

При реализации программы дисциплины «Финансовая грамотность» используются технические возможности кабинета № 38 ТСО (технических средств обучения).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. ...

3.2.2. Основные электронные издания

1. ...

Приводится перечень электронных образовательных изданий (ЭУМК, ПУМ) для использования в образовательном процессе для обучающихся.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ...

Приводятся наименование и данные по печатным и электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данной дисциплины, а также электронные ресурсы (не учебные издания).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i>	<i>Какими процедурами производится оценка</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых умений</i>	<i>Например: Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 13 «Финансовая грамотность»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 13 «Финансовая грамотность»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 13 «Финансовая грамотность» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁵⁴

Код ПК, ОК ⁵⁵	Код умений	Умения ⁵⁶	Код знаний	Знания ⁵⁷
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	Уо XX.XX	Формулировка умения	Зо XX.XX	Формулировка знания
	Уд XX.XX	Формулировка умения	Зд XX.XX	Формулировка знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ЛР 4 ЛР 10 ЛР 18	<ul style="list-style-type: none"> - решать практические финансовые задачи; - определять стратегические цели в области управления личными финансами; - ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей; - планировать использование различных инструментов в процессе реализации стратегических целей и тактических задач в области управления личными финансами; - подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач; - владеть основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений; - принципы функционирования финансовой системы современного государства; - права и обязанности в сфере финансов.

⁵⁴ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

⁵⁵ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

⁵⁶ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

⁵⁷ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	14
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	КОД Н/У/З
Тема 1. Банки	Содержание учебного материала	4	ОК 1,2,4,10 ЛР 4,10,18	
	3. Банковская система России. Текущие счета, банковские карты. Сберегательные вклады. Кредиты. Прочие услуги банков			
	В том числе, практических занятий	2		
	1. Сравнение банковских вкладов и кредитов			
Тема 2. Фондовый и валютный рынки	Содержание учебного материала	5	ОК 1,2,4,10 ЛР 4,10,18	
	3. Понятие фондового рынка, ценных бумаг. Риск и доходность. Облигации. Акции			
	4. Фондовая биржа. Рынок Форекс. Профессиональные участники рынка ценных бумаг			
	В том числе, практических занятий	1		
1. Расчёт уровня доходности по инвестициям				
Тема 3. Страхование: предмет страхования и риски	Содержание учебного материала	3	ОК 1,2,4,10 ЛР 4,10,18	
	3. Страхование имущества. Страхование здоровья и жизни			
	В том числе, практических занятий	1		
	4. Сравнение страховых продуктов. Анализ предложения страховых компаний в вашем городе			
Тема 4. Налоги: необходимость уплаты и угроза неуплаты	Содержание учебного материала	4	ОК 1,2,4,9,10 ЛР 4,10,18	
	1. Понятие налоговой системы, налогов, сборов, пошлин. Необходимость получения ИНН и порядок его получения. Виды налогов.			
	В том числе, практических занятий	2		
	1. Заполнение налоговой декларации. Оформление заявления на получение налогового вычета			
Тема 5. Пенсионное страхование	Содержание учебного материала	4	ОК 1,2,4,10 ЛР 4,10,18	
	1. Обязательное и добровольное пенсионное страхование			
	В том числе, практических занятий	2		
1. Составление алгоритм расчёта пенсии				
Тема 6. Финансовые механизмы	Содержание учебного материала	4	ОК 1,2,4,10,11 ЛР 4,10,18	
	1. Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Эффективность			

работы организации	организации, банкротство и безработица			
	В том числе, практических занятий	2		
	1. Расчет показателей затрат и прибыльности организации			
Тема 7. Собственный бизнес: создание и сохранение	Содержание учебного материала	4	ОК 1,2,4,9,10,11 ЛР 4,10,18	
	1. Создание собственного бизнеса. Структура бизнес-плана			
	В том числе, практических занятий	2		
	1. Написание бизнес-плана			
Тема 8. Риски в мире денег: защита от разорения	Содержание учебного материала	4	ОК 1,4,10,11 ЛР 4,10,18	
	1. Экономические кризисы. Финансовое мошенничество			
	В том числе, практических занятий	2		
	1. Оценка и контроль рисков своих сбережений			
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к зачёту		2		
Консультация		2		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя; - доска;
- схемы, плакаты, комплект учебно-методических материалов по дисциплине.
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в Интернет;
- принтер;
- калькуляторы.

При реализации программы дисциплины «Финансовая грамотность» используются технические возможности кабинета № 38 ТСО (технических средств обучения).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 400с.
2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 32с.
3. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 48с.
4. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для работодателя. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 224с.
5. Котерова Н.П. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
6. Соколова С.В. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
7. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 224 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
4. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
5. www.book.ru (Электронная библиотечная система)
6. www.lenta.ru/economy/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений; 	<p>Владение информацией об основных понятиях и инструментах взаимодействия с участниками финансовых отношений;</p>	<p>Оценка преподавателем результатов устных ответов и письменных работ. Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - принципы функционирования финансовой системы современного государства; 	<p>Владение принципами функционирования финансовой системы современного государства;</p>	<p>Оценка преподавателя, самооценка и взаимооценка защиты задания.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - права и обязанности в сфере финансов. 	<p>Владение информацией об правах и обязанностях в сфере финансов.</p>	<p>Оценка преподавателя устного ответа. Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать практические финансовые задачи; 	<p>Демонстрация умения решать практические финансовые задачи;</p>	<p>Взаимооценка (самооценка) результатов выполнения тестов по эталону. Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты практических работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - определять стратегические цели в области управления личными финансами; 	<p>Демонстрация определять стратегические цели в области управления личными финансами;</p>	<p>Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты практических работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей; 	<p>Демонстрация умения ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей; искать нужную информацию.</p>	<p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - планировать использование различных инструментов в процессе реализации стратегических целей и тактических задач в области управления личными финансами; 	<p>Демонстрация умения планировать использование различных инструментов в области управления личными финансами;</p>	<p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии. Оценка преподавателем результатов устных ответов и письменных работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач; 	<p>Демонстрация умения подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач;</p>	<p>Оценка преподавателем результатов устных ответов и письменных работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности. 	<p>Демонстрация владения основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности.</p>	<p>Взаимооценка (самооценка) результатов выполнения тестов по эталону Оценка преподавателя результатов устных ответов. Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты практических работ.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

Рассмотрено:

Педагогическим советом
ГАПОУ СО «БПТ»

протокол № 5 от 29.08.2023

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «БПТ»

_____ В.Д. Тришевский

« ____ » _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

на 2023 – 2026 гг.

по основной образовательной программе

43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	366
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	368
1.1. Целевые ориентиры воспитания	370
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	376
2.1. Уклад профессиональной образовательной организации.....	376
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	380
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	388
3.1 Кадровое обеспечение	388
3.2 Нормативно-методическое обеспечение.....	388
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	389
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	390
3.5 Анализ воспитательного процесса	391

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», реализующей программы СПО (далее — рабочая программа воспитания ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», реализующей программы СПО) является обязательной частью образовательной программы образовательной организации, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа воспитания в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», реализующей программы СПО, разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Сохраняя преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования, рабочая программа воспитания ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», реализующей программы СПО, предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Также структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций.

Содержание остальных подразделов рабочей программы воспитания ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», реализующей программы СПО, является вариативным и формируется исходя из условий функционирования конкретной образовательной организации с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, рабочего календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала конкретной профессиональной образовательной организации – ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум».

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

Задачи воспитания: усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний); формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их

освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту; приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности; подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности

рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.1. Целевые ориентиры воспитания

Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания Целевые ориентиры воспитания выпускников
ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

Целевые ориентиры Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма,

коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).

Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации.

Патриотическое воспитание

Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Целевые ориентиры Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в

искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Целевые ориентиры Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,

использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

Гражданское воспитание

Демонстрирующий уважение к своей малой Родине, социокультурной общности ее населяющей.

Проявляющий уважение к людям старшего, пожилого возраста, лицам с ОВЗ.

Патриотическое воспитание

Демонстрирующий уважение к Армии России, героям Великой отечественной войны - землякам.

Проявляющий интерес к истории родного края, малой Родины.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов малой Родины, населенного пункта проживания.

Проявляющий интерес к литературному наследию поэтов, художников, писателей Уральского региона, Свердловской области.

Эстетическое воспитание

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей в рамках возможностей ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» (медиацентр, студенческая пресс-служба, Студенческий Совет, волонтерский отряд и др.)

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Участвующий в культурно-массовых мероприятиях ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», досуговых мероприятиях, кружках, секциях техникума, студенческого спортивного клуба «Рубеж».

Профессионально-трудовое воспитание

Участвующий в социально значимой трудовой деятельности в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» (благоустройство территории, помощь в комплектовании книг, уход за растениями и др.)

Ориентированный на осознанный выбор места работы на территории городского округа Богданович.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии для своего родного города.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния производственных предприятий, социально-экономических факторов на

окружающую природу ГО Богданович.

Выражающий готовность участвовать в экологических субботниках, волонтерской деятельности по данному направлению.

***Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся,
отражающие специфику ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»***

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум» (ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум») находится на территории ГО Богданович, расположен по адресу: г.Богданович, улица Гагарина, д.10.

Территория объекта занимает 30 га, объект состоит из трех учебных корпусов, двух общежитий. Первый и второй корпуса политехникума находятся в центре города на расстоянии 300 и 500м соответственно от здания администрации городского округа, корпус №3 (здание КШИ) – в северной части города на удалении 5км. Местность в районе размещения ОУ равнинная.

Основное здание ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» находится в центре города, севернее 1км находится ЖД станция Богданович, восточнее 800м – градообразующее предприятие Богдановичское ОАО «Огнеупоры», южнее 300м – здание администрации ГО Богданович, западнее – 800м расположено второе здание Богдановичского политехникума по ул. Партизанская, д.9. Здания политехникума окружают здания жилого сектора и средних общеобразовательных школ №№ 1, 3 и детской школы искусств.

В настоящий момент ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» - учебный комплекс, состоящий из трех учебных корпусов с полезной площадью 14877 кв.м. В состав учебных корпусов входят: 49 учебных кабинетов, 9 лабораторий (физики, химии, электротехники, аналитической химии, автоматики и др.), учебные мастерские (автомехаников, слесарная, поваров, технологов огнеупорного производства, парикмахеров, токарная и т.д.), а также в комплекс политехникума

входят 3 учебно-производственных корпуса. В каждом учебном корпусе имеются библиотека, актовый зал. Кроме того 2 здания общежития на 300 и 320 мест, 4 спортивных зала, 2 столовых на 100 и 120 посадочных мест каждая, административные помещения. На территории учебного корпуса К(К)ШИ оборудованы тир, полоса препятствий, открытый стадион с искусственным покрытием, плац.

Миссия ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», соответствии с поручениями Президента РФ В.В. Путина, создание инновационного образовательного пространства для подготовки квалифицированных рабочих кадров и специалистов среднего звена и успешной социализации студентов

Реализуемые ООП подготовки специалистов среднего звена:

- 15.02.12 «Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования» (по отраслям)
- 18.02.05 «Производство тугоплавких неметаллических и силикатных материалов и изделий»
- 23.02.01 «Организация перевозок и управление на транспорте» (по видам)
- 23.02.03 «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта»
- 13.02.11 «Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования» (по отраслям)

Реализуемые ООП подготовки квалифицированных рабочих:

- 13.01.10 «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования»
- 15.01.05 «Сварщик» (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))
- 43.01.09 «Повар, кондитер»
- 43.01.02 «Парикмахер».

Также реализуются программы основного общего и среднего общего образования на базе структурного подразделения – кадетской (казачьей) школы-интерната.

Воспитательный процесс организуется на основе комплексного подхода к решению задач патриотического, правового, духовно-нравственного, физического и эстетического воспитания. При этом его основные задачи реализуются в процессе учебной и внеучебной деятельности, повседневной жизни участников образовательного процесса, а также во взаимодействии с социальными партнерами.

На базе ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» организован и действует Центр патриотического воспитания и допризывной подготовки молодежи.

Цель деятельности Центра - создание целостной системы гражданско-патриотического воспитания в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», неразрывно связанной с традициями духовности и веры Казачества, ориентированной на становление и развитие личности:

Партнерское взаимодействие осуществляется на основании договоров о сотрудничестве с общественными организациями, в том числе казачьей направленности, учреждениями социальной сферы, предприятиями и организациями:

- Добровольное общество содействия армии, авиации и флоту;
- Управление молодежной политики и информации;
- Управление социальной защиты населения ГО Богданович;
- Оренбургское войсковое казачье общество;
- МКОУ ДОД «Детско-юношеская спортивная школа» г. Богданович;
- Местная Православная религиозная организация – приход во имя св. ап. Иоанна Богослова г. Богданович Свердловской области Екатеринбургской епархии Русской Православной Церкви;
- Общественное молодежное объединение «Казачий Дозор» и др.

Регулярно ведется профориентационная работа, имиджирование политехникума осуществляется за счет публикаций, видеосюжетов, анкетирования и интервью с директором, работниками, обучающимися, действует сайт ОО.

Обучающиеся регулярно становятся победителями и призерами таких олимпиад, конкурсов, как:

- Районный конкурс чтецов «Урал – Родина моя»
- Областная военно-спортивная игра «Зарница» среди обучающихся средних профессиональных образовательных организаций и Центров патриотического воспитания и допризывной подготовки молодежи Свердловской области
- Чемпионат «Путь к успеху»
- I Областная олимпиада по дисциплине «Материаловедение»
- Областной IT –конкурс «Молодежь: культура и досуг»: «Неизвестное об известном: люди, факты, достопримечательности родного края»
- Областной карьерный форум
- Областной конкурс социальный рекламы «Честный взгляд» тема «Молодежь против коррупции»
- Областная дистанционная олимпиада по общеобразовательным дисциплинам (Информатика)
- Районная интерактивная познавательная игра «Будущий кандидат»
- Областной конкурс «Юный мотоциклист»

- Областной конкурс казачьей культуры «Юный атаманиц» «Юная казачка»
- Областная олимпиада по математике для обучающихся профессиональных образовательных организаций и др.

Деятельность Богдановичского политехникума осуществляется в соответствии с правоустанавливающими документами, соответствует требованиям, предусмотренными лицензией, государственной аккредитации образовательных программ.

Условия реализации образовательных программ соответствуют требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Организация теоретического и практического обучения способствует освоению студентами необходимых общих и профессиональных компетенций, о чем свидетельствуют результаты участия обучающихся в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня, а также результаты Государственной итоговой аттестации.

Структура подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена ориентирована на потребности ГО Богданович и Свердловской области.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Основные модули.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России;
- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

Дополнительное содержание:

- Участие обучающихся в конкурсах, фестивалях профессиональной направленности.

Модуль «Кураторство»

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

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для

самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе.

Дополнительное содержание:

- проведение директорских классных часов.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- программа наставничества: определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые.
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Дополнительное содержание:

- спортивные, интеллектуальные, творческие соревнования между обучающимися и педагогическими работниками.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы; торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации, реализующей программы СПО, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности;

Дополнительное содержание:

- создание и развитие студенческого медиацентра;
- работа студенческого спортивного клуба «Рубеж».

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- Работа музея технического творчества студентов (г. Богданович, ул. Гагарина, 10), содержащего экспозиции об истории и развитии ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», с изображениями исторических символов государства, Свердловской области, городского округа, значимых исторических, культурных, природных, производственных объектов;
- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России;
- портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющих отношение к ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», соответствующих предметно-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»;
- организацию и поддержание в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-

патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;
- размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- создание и поддержание в библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации, реализующей программы СПО (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», актуальных вопросах профилактики и безопасности.
- Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Дополнительное содержание:

- стенд по противодействию коррупционного поведения с размещением «телефона доверия», информации о лице, ответственном за противодействие коррупции в техникуме;
- оформление и пополнение стенда «Чтобы помнили», посвященного студентам техникума, погибшим при исполнении воинского долга;
- пополнение интернет-страниц проекта «Нам доверена память», размещенных на сайте ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум».

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

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

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

в области воспитания и профессиональной реализации студентов (встречи, круглые столы, конференции и др.);

- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.

Дополнительное содержание:

- привлечение родителей к проведению культурно-массовых мероприятий духовно-нравственной, военно-спортивной, казачьей направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», предусматривает:

- организацию и деятельность в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» органов самоуправления обучающихся (Студенческий Совет), избранных обучающимися;
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», в анализе ее воспитательной деятельности.

Дополнительное содержание:

- проведение Дней самоуправления в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»;
- развитие волонтерского движения среди обучающихся ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», организация выездов студенческих агитбригад в школы района.

Модуль «Профилактика и безопасность»

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

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» и в

социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков само- рефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», профилактики правонарушений, девиаций.

Дополнительное содержание:

- организация работы по противодействию коррупции, формированию антикоррупционного мировоззрения;
- проведение КШУ, учебных эвакуаций по действиям в случае пожара, угрозы теракта и при его возникновении и др.;
- работа по профилактике суицидального поведения в подростковой среде.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности,

ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Дополнительное содержание:

- заключение договоров о целевой подготовке обучающихся, стипендиальной поддержке от предприятий – социальных партнеров.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение Центра карьеры, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Дополнительное содержание:

- взаимодействие со школами Богдановичского и других районов (Сухоложский, Камышловский) и их педагогическими коллективами (элективные курсы в школах, проведение совместных мероприятий, спортивных соревнований).

Дополнительный модуль «Студенческие медиа»

Реализация воспитательного потенциала работы по созданию развитию студенческого медиа-центра в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», предусматривает:

- подготовка материала и видеороликов по профориентации ;
- освещение культурно-массовых мероприятий;
- выпуск студенческой газеты к знаменательным датам.

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Реализация воспитательного потенциала работы по развитию студенческого волонтерства в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», предусматривает:

- участие в акциях по оказанию помощи пенсионерам;
- сбор предметов личной гигиены, изготовление открыток и подарков бойцам СВО.

Дополнительный модуль «Студенческие Спортивные клубы»

Реализация воспитательного потенциала работы в рамках спортивного клуба в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», предусматривает:

- популяризация среди обучающихся занятий спортом;
- формирование принципов здорового образа жизни;
- совершенствование материальной базы.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Для реализации рабочей программы воспитания ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, преподавателей, мастеров производственного обучения и классных руководителей (кураторов).

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: рабочая программа воспитания рассмотрена на Педагогическом Совете ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» (протокол № 5 от 29.08.2023 г.), введена в действие приказом директора ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» № от .

Основаниями для реализации Рабочей программы воспитания в ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» являются:

- Конституция Российской Федерации (принятая всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020);
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р),
- Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400),
- Основы государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809),
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения

России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования;

- Должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности;
- Договора с социальными партнерами по вопросам организации воспитательной работы;
- Устав ГАПОУ СО «БПТ».

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных студентов и с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, а также возможностей техникума по созданию и предоставлению материально-технических условий для таких лиц.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организовано совместно с другими обучающимися, но с учетом ограниченных функций организма, а для инвалидов в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Обучение осуществляется бесплатно.

В образовательном процессе предполагается использование социально-активных методов обучения, технологий социо-культурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

По всем образовательным программам в учебные планы включены адаптационные дисциплины «Здоровый образ жизни», «Социальная адаптация в профессиональной деятельности», «Основы профессиональной деятельности» (дисциплина по выбору обучающихся) для обеспечения коррекции нарушения развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в общеобразовательной организации;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Обучающиеся поощряются за:

- участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;
- поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурсах, турнирах, фестивалях, конференциях;
- общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и социума;
- благородные высоконравственные поступки.

Техникум применяет следующие виды поощрений:

- поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;
- поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами;
- поощрение благодарственным письмом родителям (законным представителям) обучающихся;
- ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Учебно-воспитательный процесс организован в соответствии с нормативно-правовыми документами. Условия реализации образовательного процесса достаточны для качественного ведения образовательной деятельности и развития гармоничной личности выпускника, востребованного на современном рынке труда.

Одним из важных ресурсов воспитательной работы являются социальные партнеры:

- Управление молодежной политики и информации по ГО Богданович;
- Деловой и культурный центр;
- Центральная районная библиотека;
- Музей Богдановичского ОАО «Огнеупоры»;
- Богдановичский краеведческий музей;
- Литературный музей Степана Щипачёва;
- ГИБДД, отдел профилактической работы;
- Подразделение по делам несовершеннолетних (согласно утвержденного плана совместной деятельности);
- Территориальная комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав;
- Центральная районная больница.

Календарный план воспитательной работы включает в себя общегосударственные праздники, памятные даты, мероприятия по формированию ЗОЖ, акции, конкурсы патриотической направленности, дни карьеры, дни открытых дверей и др.

Студенты Богдановичского политехникума принимают активное участие в проводимых в области мероприятиях, направленных на развитие профессиональных качеств, стремление освоить выбранную профессию. Участвуя в соревнованиях, студенты занимают призовые места.

Участие обучающихся в Международных, всероссийских и межрегиональных конкурсах, олимпиадах и проектах

Наименование конкурса	Результат
Евро-Азиатский Чемпионат профессионального мастерства "Уральские берега"	2 Диплома за 1 место
	1 Диплом за 2 место
	2 Диплома за 3 место
Международный конкурс компьютерных презентаций «Салют, Победа!»	Диплом за 2 место
	Диплом за 3 место

Наименование конкурса	Результат
Международный творческий конкурс «Престиж»	Диплом 1 степени
Всероссийский конкурс талантов	Диплом за 3 место
III Всероссийская дистанционная олимпиада по допускам (посадкам) и техническим измерениям	Диплом 3 степени
Межрегиональная дистанционная олимпиада по дисциплинам ОГСЭ и общепрофессионального цикла среди студентов учреждений профессиональных образовательных организаций	Грамота за 2 место
XVIII Международный форум боевых искусств	Диплом за 1 место
XII Всероссийский конкурс обучающихся (заочный этап) «Мой вклад в величие России»	Диплом победителя
Первенство России по мас-рестлингу среди юношей	Диплом 2 степени
Межрегиональный заочный исторический конкурс презентаций «У войны не женское лицо», посвященный Великой Отечественной войне	Диплом 1 степени
Межрегиональный заочный военно-патриотический конкурс «Служить России», посвященный Дню защитника Отечества, номинация «Боевой листок»	Диплом 2 степени

Участие обучающихся в областных, окружных, районных олимпиадах, чемпионатах и конкурсах

Наименование конкурса	Результат
Областная олимпиада «Грани знаний»	2 Диплома 3 степени
Областной конкурс презентаций по астрономии, посвященный 65-й годовщине запуска первого искусственного спутника Земли	Диплом 2 степени
III Окружная олимпиада по общеобразовательным учебным дисциплинам среди студентов 1-2 курсов средних профессиональных образовательных организаций, учащихся 10-11 классов общеобразовательных школ Восточного управленческого округа на площадке ГАПОУ СО «Ирбитский мотоциклетный техникум» в дистанционном формате в 2022-2023 учебном году	3 Диплома 2 степени 3 Диплома 3 степени
Областная олимпиада по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация»	Диплом 2 степени
Областная интегрированная олимпиада по общеобразовательным дисциплинам, посвященная празднованию Всемирного Дня космонавтики	Диплом 3 степени
Областной дистанционный конкурс презентаций «Производственная практика – отправная точка карьерного роста»	Диплом 3 степени
Областная военно-спортивная игра «Тропа разведчика»	Кубок 1 место
Областной смотр-конкурс «Лучший казачий кадетский класс»	Грамота 3 место
Областной отборочный тур Всероссийской военно-спортивной игры «Казачий сполох - 2022»	Грамота 3 место

Наименование конкурса	Результат
Летняя спартакиада между командами общеобразовательных учебных учреждений кадетской направленности и допризывной молодёжи Свердловской области «Мини-футбол»	2 диплома за 3 место
Летняя спартакиада между командами общеобразовательных учебных учреждений кадетской направленности и допризывной молодёжи Свердловской области «Стрельба из пневматической винтовки»	3 диплома за 3 место
Открытое первенство по пауэрлифтингу и жиму лёжа	Диплом 1 степени
Первенство по баскетболу среди участников сборов молодежных почетных караулов учебных заведений Свердловской области	Диплом 1 степени
Первенство по футзалу среди участников сборов молодежных почетных караулов учебных заведений Свердловской области	Диплом 2 степени
Областная онлайн-игра «Заступник Земли Русской. Александр Невский»	Диплом 3 место
XX Большой сбор кадетских (в том числе казачьих) корпусов, школ Свердловской области, посвященного 350 летию со дня рождения Петра I. Номинация «Лучший исторический костюм».	Диплом победителя
IX Областной патриотический фестиваль «Гордость и призвание». Номинация «Хоровая группа».	Диплом 3 степени
IX Областной патриотический фестиваль «Гордость и призвание». Номинация «Оригинальный жанр».	Диплом
IX Областной патриотический фестиваль «Гордость и призвание». Номинация «Вокальный ансамбль».	Диплом
Областные соревнования по мас-рестлингу	3 диплома за 1 место 2 диплома за 2 место 5 диплома за 3 место
Муниципальный этап Всероссийского чемпионата школьной баскетбольной лиги «КЭС-БАСКЕТ»	Диплом 3 степени
Муниципальный этап Всероссийского чемпионата школьной баскетбольной лиги «КЭС-БАСКЕТ». Номинация «Самый ценный игрок»	Диплом
Соревнования по шахматам среди шахматных клубов ГО Богданович	2 грамоты за 1 место

В соответствии с подпрограммой «Профориентационная работа «Карьера в условиях малого города» Муниципальной программы «Развитие социальной политики на территории ГО Богданович» на базе техникума для школьников проводятся:

Профессиональные пробы «Электромонтажник/ электромонтер (ТОП-50)» в рамках проекта "Билет в будущее" учащиеся 8 класса школы № 1

Профессиональные пробы «Электромонтажник/ электромонтер (ТОП-50)» в рамках проекта "Билет в будущее" учащиеся 9 класса школы № 2

Профессиональные пробы «Электромонтажник/ электромонтер (ТОП-50)» в рамках проекта "Билет в будущее" учащиеся 8 класса школы № 4

Профессиональные пробы по профессии «Станочник широкого профиля» Учащиеся 9х классов школ № 1, 2, 3 ГО Богданович

Предпрофильная подготовка школьников «Оформление причесок» по ОП «Парикмахер»

Предпрофильная подготовка школьников «Освещение своими руками» по ОП «Электромонтер»

Предпрофильная подготовка школьников «Чертежник» (10 классы) – в рамках получения первой профессии реализуется программа «Чертежник» для обучающихся 10-х классов школ ГО Богданович.

Итоги реализации данного направления обсуждены на Координационном совете по профессиональному образованию при администрации городского округа Богданович (Свердловская область) в присутствии главы ГО Богданович, Председателя Думы ГО Богданович, ГУ «Богдановичский центр занятости», Начальника МКУ «Управление образованием городского округа Богданович», представителей предприятий и организаций.

Воспитательная работа в техникуме проводится в соответствии с утвержденными документами, обеспечена кадровым составом, обладающим высокой квалификацией, инициативой и творчеством в реализации возложенных функций.

Структура и система организации воспитательной работы является оптимальной и отвечает актуальным задачам образовательного процесса, соответствует требованиям ФГОС.

В техникуме созданы оптимальные условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся.

РАБОЧИЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Ответственные
СЕНТЯБРЬ			
1	День знаний	1-2 курс	Директор БПТ, Зам. директора по УВР
2	День окончания Второй мировой войны	1-2 курс	Зам. директора по УВР
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-2 курс	Зам. директора по УВР
			Зам. директора по УВР
8	Международный день распространения грамотности	1-2 курс	Зам. директора по УВР
10	Международный день памяти жертв фашизма	1-2 курс	ЦПВиДПМ
13	100 лет со дня рождения советской партизанки Зои Космодемьянской (1923 – 1941)	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
25	Посвящение в студенты	1 курс	Зам. директора по УВР Педагог-организатор
27	День работника дошкольного образования	1-2 курс	Заместитель директора по учебно-производственной работе Педагог-организатор
	День туризма	1-2 курс	ЦПВиДПМ
ОКТАБРЬ			
1	Международный день пожилых людей	1-2 курс	Зам. директора по УВР
	Международный день музыки	1-2 курс	Зам. директора по УВР

			Педагог-организатор
4	День защиты животных	1-2 курс	Зам. директора по УВР Педагог-организатор
5	День Учителя	1-2 курс	Директор БПТ
			Зам. директора по УВР
			Педагог-организатор
15	День отца в России	1-2 курс	Зам. директора по УВР Педагог-организатор
20	День повара в России	1-2 курс	
25	Международный день школьных библиотек	1-2курс	Зам. директора по УВР
НОЯБРЬ			
4	День народного единства	1-2курс	Зам. директора по УВР
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	1-2 курс	ЦПВиДПМ
20	День начала Нюрнбергского процесса	1-2 курс	ЦПВиДПМ
26	День матери в России	1-2 курс	Зам. директора по УВР
30	День Государственного герба РФ	1-2 курс	ЦПВиДПМ
ДЕКАБРЬ			
3	День неизвестного солдата	1-2 курс	Зам. директора по УВР
	Международный день инвалидов	1-2 курс	Зам. директора по УВР
5	День добровольца (волонтера) в России	1-2 курс	Зам. директора по УВР
8	Международный день художника	1-2 курс	Зам. директора по УВР

9	День Героев Отечества	1-2курс	ЦПВиДПМ
12	День Конституции Российской Федерации	1-2курс	Зам. директора по УВР
25	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
ЯНВАРЬ			
25	День российского студенчества	1-2курс	Зам. директора по УВР
27	День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	1-2курс	ЦПВиДПМ
	День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
ФЕВРАЛЬ			
2	День разгрома войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	1-4 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
8	День российской науки, 300-летие со времени основания Российской Академии наук (1724)	1-2курс	Зам. директора по УВР Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества, 35 лет со дня вывода советских войск из Республики Афганистан (1989)	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
21	Международный день родного языка	1-2 курс	Зам. директора по УВР

			ЦПВиДПМ
23	День защитника Отечества	1-2курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
МАРТ			
8	Международный женский день	1-2курс	Зам. директора по УВР Педагог-организатор
14	450-летие со дня выхода первой «Азбуки» (печатный книги для обучения письму и чтению) Ивана Федорова (1574)	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
18	10 лет со дня воссоединения Крыма с Россией	1-2курс	Зам. директора по УВР
27	Всемирный день театра		
АПРЕЛЬ			
7	Всемирный день здоровья		
12	День космонавтики	1-2курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
19	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
22	Всемирный день Земли	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
27	День российского парламентаризма	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
МАЙ			

1	Праздник весны и труда	1-2курс	Зам. директора по УВР Заместитель директора по учебно-производственной работе
9	День Победы	1-2курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
18	Международный день музеев	1-2 курс	Зам. директора по УВР
19	День детских общественных организаций России	1-2 курс	Советник по воспитанию и работе с ДОО
24	День славянской письменности и культуры	1-2 курс	Зам. директора по УВР Педагог-организатор
ИЮНЬ			
1	День защиты детей	1-2 курс	Зам. директора по УВР
6	День русского языка	1-2 курс	Зам. директора по УВР
12	День России	1-2 курс	Зам. директора по УВР Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе
22	День памяти и скорби	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
27	День молодежи	1-2 курс	Зам. директора по УВР
ИЮЛЬ			
8	День семьи, любви и верности	1-2 курс	Зам. директора по УВР
28	День военно-морского флота	1-2 курс	Зам. директора по УВР ЦПВиДПМ
АВГУСТ			
10	День физкультурника	1-2 курс	Руководитель физвоспитания

22	День Государственного Флага Российской Федерации	1-2курс	Зам. директора по УВР Заместитель директора по учебно-производственной работе
27	День российского кино	1-2курс	Зам. директора по УВР

Приложение 5

к ОПОП-П по *профессии/специальности*

Код Наименование

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по *профессии/специальности*

Код Наименование

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)⁵⁸**

58 Заполняется только для специальностей среднего профессионального образования

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.⁵⁹

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).⁶⁰

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) включает следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования⁶¹:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ *может располагаться* на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

⁵⁹ Абзац только для профессии

⁶⁰ Абзац только для специальности

⁶¹ Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Содержание КОД

Компетенции, включенные в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
<i>Наименование ВД</i>	<i>Код и Наименование модуля</i>	<i>ПК XX. Наименование 1</i>
		<i>ПК XX. Наименование N</i>
<i>Наименование ВД</i>	<i>Код и Наименование модуля</i>	<i>ПК XX. Наименование 1</i>
		<i>ПК XX. Наименование N</i>

Умения и навыки, для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ОПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

**Схема перевода результатов демонстрационного экзамена
из стобалльной шкалы в пятибалльную**

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

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)⁶²

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

⁶² Только для специальности

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.3. Структура и содержание дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

Приложение 6
к ОПОП-П по профессии/специальности

код и наименование профессии/специальности

**Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя**

наименование организации-работодателя

наименование образовательной организации

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций) по запросу работодателя.....	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ) ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии/специальности Код Наименование как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)		
		Наименование ВД 1	Наименование ВД N	Наименование ВД N
XX.XXX ПС Краткое наименование				
ОТФ X Наименование с большой буквы	ТФ X/XX.XX (указывается только код)	Код ПК (указывается только код)	Код ПК	Код ПК
ОТФ X Наименование с большой буквы (или характеристика трудовой функции из ЕТКС)				

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ⁶³	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Наименование КК.ХХ	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	ОК ХХ, ОК ХХ ...
Наименование КК.ХХ	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	ОК ХХ, ОК ХХ ...

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

⁶³ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Наименование	<i>Указываются содержательные элементы поведенческой модели на рабочем месте. Описательно компетенция должна содержать маркеры поведения, через которые можно отслеживать ее формирование в ходе обучения или по его завершению</i>
КК 0N. Наименование	

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
<i>Указывается наименование вида деятельности по запросу работодателя</i>	<i>ПК Х.Х Наименование</i>		Навыки:
		Н.х.х.хх	<i>Формулировка навыка</i>
			Умения:
		У.х.х.хх	<i>Формулировка умения</i>
			Знания:
		З.х.х.хх	<i>Формулировка знания</i>
	<i>ПК Х.Х Наименование</i>		Навыки:
		Н.х.х.хх	<i>Формулировка навыка</i>
			Умения:
		У.х.х.хх	<i>Формулировка умения</i>
			Знания:
		З.х.х.хх	<i>Формулировка знания</i>

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)/ квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)⁶⁴

	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Ку
	2	3	4	
	Дополнительный профессиональный блок (Наименование работодателя)	X ⁶⁵	X	
	Общепрофессиональный цикл⁶⁶	X	X	
	Наименование	X	X	
	Профессиональный цикл	X	X	
	Наименование	X	X	
X	Наименование	X	X	
	Учебная практика	X	X	
	Производственная практика	X	X	
		X	X	

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименовани е рабочего места, участка ⁶⁷	Ответственн ый от предприятия (при необходимост и)
		Код	Наименование				
1.							

⁶⁴ Учебный план в структуре ДПБ разрабатывается с учетом запроса конкретного работодателя, а также предусматривает внедрение цифрового модуля по формированию компетенций для цифровой экономики.

⁶⁵ Указаны часы с учетом интенсификации образовательной деятельности. Для профессий срок обучения 10 месяцев интенсификация образовательной деятельности не указывается.

⁶⁶ Общепрофессиональный цикл по запросу работодателя может входить в структуру ДПБ

⁶⁷ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «*наименование вида деятельности по запросу работодателя*» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций⁶⁸

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01. ⁶⁹	<i>Определяются в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) только компетенции, формируемые в рамках данного модуля</i>
ОК N.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД N	<i>Наименование</i>
ПК 1.1.	
...
ПК 1.X	<i>При формировании профессиональной компетенции для цифровой экономики</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н X.X.XX	<i>При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК</i>
Уметь	У X.X.XX	<i>При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК</i>
Знать	З X.X.XX	<i>При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК</i>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____
в том числе в форме практической подготовки _____

⁶⁸ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

⁶⁹ При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

Из них на освоение МДК _____
в том числе самостоятельная работа _____
практики, в том числе учебная _____
производственная _____
Промежуточная аттестация _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁷⁰	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X				X	X
	Учебная практика	=гр.9	X					X	
	Производственная практика	=гр.10	X						X
	Промежуточная аттестация	X	X						

⁷⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁷¹	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5 + гр.9 + гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5 + гр.9 + гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5 + гр.9 + гр.10	X	X					X	X
	Учебная практика	=гр.10	X						X	
	Производственная практика	=гр.11	X							X
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	X	X	X	X	X	X	X	X	X

⁷¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы		
МДК XX.XX Наименование		часы / часы		
Тема X.X. Наименование	Содержание	<i>часы</i>		
	1. Формулировка ...		ПК N, ПК N...	3 X.X.XX
	2. Формулировка...		ОК N, ОК N...	У X.X.XX
			ОК N, ОК N...	Н X.X.XX
			КК N, КК N...	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	<i>Часы на данное занятие</i>	ПК N, ПК N...	3 X.X.XX
	2. Формулировка...	<i>Часы на данное занятие</i>	ОК N, ОК N...	У X.X.XX
			ОК N, ОК N...	Н X.X.XX
	2. Формулировка...	<i>Часы на данное занятие</i>	КК N, КК N...	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела N 1. п. ...		*		
Учебная практика раздела 1 Виды работ 1. Наименование темы п. ...		*		
Производственная практика раздела 1 Виды работ 1. Наименование темы		*		

п. ...			
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...	*		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...	*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. ...	*		
Учебная практика Виды работ 1. Наименование темы»	*		
Производственная практика Виды работ 1. Наименование темы	*		
Всего	*		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет _____ (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП-П), в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории _____ (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Мастерские _____ (перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии/специальности.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Наименование

N.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Наименование

В образовательной программе приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Наименование

Приводится наименование и данные по печатным и/или электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;"><i>ПК</i> <i>ОК</i></p>	<p><i>Показатели освоенности компетенций</i> <i>Пример:</i> <i>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</i></p>	<p><i>НАПРИМЕР (Экспертное наблюдение выполнения практических работ)</i></p>

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код Наименование учебной дисциплины

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Код Наименование»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Код Наименование» является обязательной частью *наименование цикла* ОПОП-П по *профессии/специальности Тип Код Наименование*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	*
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	*
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	*
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	*
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	*
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы		
Тема X.X. Наименование	Содержание	<i>часы</i>	ПК N, ПК N...	З
	1. Формулировка ...	<i>часы</i>	ОК N, ОК N...	X.X.XX
	2. Формулировка...	<i>часы</i>	КК N, КК N...	У X.X.XX
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N...	З X.X.XX
	1. Формулировка ...	<i>Часы на данное занятие</i>	КК N, КК N...	У X.X.XX
	2. Формулировка...	<i>Часы на данное занятие</i>		Н X.X.XX
	Самостоятельная работа обучающихся 1. п. ...	<i>Часы</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...		*		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...		*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. ...		*		
Промежуточная аттестация		*		

Всего:	Сумма должна быть равна строке «Дисциплина» графа 3 п. 5.1 ОПОП-П		
---------------	--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет « _____ »,
 наименование кабинета из указанных в п.6.1 ОПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория _____ (наименования лаборатории из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. ...

3.2.2. Основные электронные издания

1. ...

Приводится перечень электронных образовательных изданий (ЭУМК, ПУМ) для использования в образовательном процессе для обучающихся.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ...

Приводятся наименование и данные по печатным и электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данной дисциплины, а также электронные ресурсы (не учебные издания).

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i>	<i>Какими процедурами производится оценка</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых умений</i>	<i>Например: Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i>