



Министерство профессионального образования
и занятости населения Приморского края
Филиал краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Уссурийский агропромышленный колледж»
в Октябрьском районе

«Согласовано»

ИП Коваленко Л. П.



Л. П. Коваленко

«30» августа 2024 г.

Коваленко
Любовь
Павловна

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**



«Утверждаю»

Директор КГБ ПОУ «УАПК»

А. А. Куценко

«02» сентября 2024 г.

«Согласовано»

Руководитель Октябрьского филиала

Октябрьский КГБ ПОУ «УАПК»

А.Н. Цецуренко

«30» августа 2024 г.

Квалификация:
повар
кондитер

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 2 г.10 мес.

2024 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	7
4.1. Общие компетенции.....	7
4.2. Профессиональные компетенции.....	7
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	13
5.1. Учебный план.....	13
5.2. График учебного процесса.....	16
5.3. Рабочая программа воспитания.....	17
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	17
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	18
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	18
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	23
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.....	23
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	23
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	24
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.....	25
Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы..	26

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение I.1. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	
Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	
Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	
Приложение II.1. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	
Приложение II.2. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров»	
Приложение II.3. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»	
Приложение II.4. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»	
Приложение II.5. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета»	
Приложение II.6. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.06 Охрана труда»	
Приложение II.7. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»	
Приложение II.8. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности»	
Приложение II.9. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.09 Физическая культура»	
Приложение II.10. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.10 Специальное рисование и лепка»	
Приложение II.11. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.11 Основы финансовой грамотности»	
Приложение II.12. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.12 Психология общения»	
Приложение II.13. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.13 Экология и природопользование»	
Приложение III. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы.	
Приложение IV. Фонды примерных оценочных средств для государственной итоговой аттестации	

Раздел 1. Общие положения

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

ОПОП определяет цели, рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности, ожидаемые результаты, технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Трудовой кодекс РФ
- 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 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 20.12.2022 N 1152)
- Приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 года N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 24 апреля 2024 года)
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 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 от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 10 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
- Закон Приморского края от 13 августа 2013 года N 243-КЗ «Об образовании в Приморском крае» (с изменениями на 23 декабря 2022 года).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: повар↔ кондитер (п. 1.12 ФГОС СПО).

Получение образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в Октябрьском филиале краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж».

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 4428 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 2 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 академических часов.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	43.01.09 Повар, кондитер
		Повар, кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

4.1. Общие компетенции

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

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителем.

	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</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</p>	<p>Умения:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>
<p>2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p> <p>Умения:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
<p>3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать</p>

	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знать: 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; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
<p>4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</p> <p>Уметь:</p>

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях</p>
<p>5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5.</p>	<p>Иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>

	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
--	--	--

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неде-лях	Объем образователь ной программы, час.	Учебная нагрузка с преподавателе м		Индивид уальный проект	Курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятий		
1	2	3	4	5	6	7	8
ОД	Общеобразовательный цикл		1476	1284	1220	32	
	Базовые дисциплины						
ООД.01	Русский язык		72	56	46		1
ООД.02	Литература		108	108	36		1,2
ООД.03	История		136	110	46		1,2
ООД.04	Физическая культура		72	72	68		1,2
ООД.05	Основы безопасности и защиты Родины		68	68	40		1
ООД.06	Обществознание		72	72	28		3
ООД.07	География		72	72	28		3
ООД.08	Биология		72	62	24		1
ООД.09	Математика		232	160	92		1,2,3
ООД.10	Физика		108	98	40		1,2
	Индивидуальный проект		32			32	2,3
ОДП	Профильные дисциплины						
ОДП.01	Иностранный язык		144	144	144		1,2
ОДП.02	Информатика		144	144	116		1,2
ОДП.03	Химия		144	118	68		2
СГ	Социально-гуманитарный цикл		216	200	114		
СГ.01	История России		36	36	8		3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		36	20	20		3
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		36	36	26		3
СГ.04	Физическая культура		36	36	32		3
СГ.05	Основы финансовой грамотности		36	36	16		3
СГ.06	Основы бережливого производства		36	36	12		3
	Профессиональная подготовка		2700	2490	2010		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		584	510	256		
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		88	72	28		1
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров		84	68	34		1
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		88	72	36		1
ОПЦ.04	Специальное рисование и лепка		72	56	40		3
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		72	62	20		3

ОПЦ.06	Охрана труда		54	54	18		1
ОПЦ.07	Психология общения		72	72	32		1
ОПЦ.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		54	54	48		3
	Профессиональный цикл		2116	1980	1754		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		420	404	370		1
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36	36	22		1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		90	80	60		1
УП.01	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	4	144	144	144		1
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю профессии)	4	144	144	144		1
	Экзамен по модулю		6				1
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		534	502	446		1,2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36	36	22		1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		168	142	100		2
УП.02	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	5	180	180	180		2
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю профессии)	4	144	144	144		2
	Экзамен по модулю		6				2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		372	350	308		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		36	36	22		2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		114	98	70		2

УП.03	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	3	108	108	108		2
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю профессии)	3	108	108	108		2
	Экзамен по модулю		6				2
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		328	300	262		3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		36	36	22		3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		100	84	60		3
УП.04	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	3	108	108	108		3
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю профессии)	2	72	72	72		3
	Экзамен по модулю		12				3
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		462	424	368		3
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	36	22		3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		162	136	94		3
УП.05	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	4	144	144	144		3
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю профессии)	3	108	108	108		3
	Экзамен по модулю		12				3
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА	Государственная итоговая аттестация	1	36				3
ВК.00	Время каникулярное:	24					
Всего (включая общеобразовательный, общепрофессиональный и профессиональный циклы)		147	4428	3354	3344		

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы.

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих.

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 Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК» общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (Приложение III).

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении III.

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 работы, лаборатория, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования ФГОС СПО.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

ППКРС составлена совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Русского языка и Литературы

Иностранного языка

Истории и Обществознания

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Географии

Математики

Информатики

Социально-экономических дисциплин

Химии, Биологии, Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Психологии

Основ товароведения продовольственных товаров

Профессиональных дисциплин по профессии Повар, кондитер

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Спортивный комплекс:

спортивный зал

Залы:

библиотека;

читальный зал с выходом в интернет;

актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Октябрьский филиал КГБ ПОУ «УАПК», реализующий 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

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 аудио визуализации, 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;
Нитрат тестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, 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
6.1.2.2. 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;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь

Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
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
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
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

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лаборатории Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК», оснащенной оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемыми при проведении чемпионатов Профессионального мастерства и указанными в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции № 34 Поварское дело.

Производственная практика реализуется в организациях социально-экономического профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК» укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю).

Обучающиеся и педагоги имеют право доступа к электронной библиотечной системе «Юрайт».

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

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация ОПОП обеспечена педагогическими работниками Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, а также профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет 94 процента.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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 фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

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

ГИА проходит в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

7.2. Для государственной итоговой аттестации разработана программа государственной итоговой аттестации.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.3. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в Приложении IV.

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Филиал КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» в Октябрьском районе (Октябрьский филиал КГБ ПОУ «УАПК»)

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Тюменцева Л. В.	Зав. по УПР Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК»
Жужгова И. И.	Методист, председатель ЦК общеобразовательных дисциплин Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК»
Шевченко Е. В.	Председатель ЦК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК», преподаватель профессиональных дисциплин Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК»
Пирожинская Н. А.	Мастер производственного обучения Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК»
Картофель Т. Г.	Социальный педагог Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК»

Руководители группы

ФИО	Организация, должность
Цецуренко А. Н.	Руководитель Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК»
Коваленко Л. П.	ИП Коваленко

Приложения к ОПОП
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.....	2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....	23
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....	46
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.....	66
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.....	86
СГ.01	История России.....	110
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности.....	120
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности.....	130
СГ.04	Физическая культура.....	140
СГ.05	Основы финансовой грамотности.....	149
СГ.06	Основы бережливого производства.....	159
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены...	167
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров.....	178
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.....	188
ОПЦ.04	Специальное рисование и лепка.....	197
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета.....	211
ОПЦ.06	Охрана труда.....	223
ОПЦ.07	Психология общения.....	233
ОПЦ.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности.....	241
	Рабочая программа воспитания.....	248
	Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА.....	278

Приложение I.1

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33

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:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - в ведении расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP); - виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимент, рецептур, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 420

в том числе в форме практической подготовки 370

Из них на освоение МДК 126

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная 144

производственная 144

Промежуточная аттестация 6

(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.										
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики			Консультации		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежу т. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01-09 ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	22	116	6	82	X	144	144	x		
ОК 01-09 ПК 1.1-1.4	МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	90	60									
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	X	X						X			
	Экзамен по ПМ	6							X			
	Всего:	132	82	116	6	82	X	144	144	10		

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	
1	2	3	
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36/22	
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	8	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. . 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). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос		
	В том числе, практических занятий		4
	Практическое занятие № 1. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест		2
	Практическое занятие № 2. Составление заявки на сырье		2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание 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	8	

	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 3. Ревизия запорной арматуры. Схема расстановки оборудования для обработки овощей и приготовления полуфабрикатов. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие № 4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	10
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 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	6
	Практическое занятие № 5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Схема расстановки оборудования для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.	2
	Практическое занятие № 6. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	2
	Практическое занятие № 7. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание	10
	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. 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	8
	1. Практическое занятие № 8. Схема расстановки оборудования для обработки мяса	2
	2. Практическое занятие № 9. Правила эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря	2
	3. Практическое занятие № 10. Схема расстановки оборудования для обработки домашней птицы, дичи, кроликов	2
	4. Практическое занятие № 11. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		80/60
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		80
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	16
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. 2. 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.	
	В том числе, практических и лабораторных занятий	14
	Практическое занятие № 12. Виды нарезки клубнеплодов, корнеплодов (простые и сложные).	2
	Практическое занятие № 13. Способы предотвращения потемнения овощей.	2
	Лабораторная работа 1. Расчет количества сырья и выхода полуфабрикатов из картофеля в зависимости от сезона года.	2
	Практическое занятие № 14. Подготовка овощей для фарширования. Технологический процесс фарширования овощей.	2
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных 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
	Практическое занятие № 15. Хранение обработанных овощей. Правила, условия, сроки хранения, способы упаковки	2
	Лабораторная работа 3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), кулинарное назначение, составление композиций.	2
Тема 2.2. Обработка	Содержание	4

рыбы и нерыбного водного сырья	<p>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.</p> <p>2. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</p> <p>3. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.</p> <p>4. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p>	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы.</p> <p>3. Приготовление порционных полуфабрикатов, панированные в различных панировках.</p> <p>В том числе, практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие № 16. Обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Лабораторная работа 4. Обработка рыбы лососевых пород.</p> <p>Практическое занятие № 17. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Практическое занятие № 18. Обработка нерыбного водного сырья</p> <p>Лабораторная работа 5. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Лабораторная работа 6. Приготовление рыбной котлетной массы.</p> <p>Практическое занятие № 19. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Лабораторная работа 7. Приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	<p>18</p> <p>16</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</p> <p>2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.</p>	<p>4</p>
Тема 2.5.	Содержание	18

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе, практических и лабораторных занятий	14
	Лабораторная работа 8. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.	2
	Лабораторная работа 9. Приготовление порционных полуфабрикатов.	2
	Лабораторная работа 10. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.	2
	Практическое занятие № 20. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2
	Лабораторная работа 11. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса.	2
	Лабораторная работа 12. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.	2
Практическое занятие № 21. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из субпродуктов.	2	
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	18
	1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе, практических и лабораторных занятий	16
	Практическое занятие № 22. Способы заправки птицы.	2
	Лабораторная работа 13. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2
	Практическое занятие № 23. Способы заправки дичи.	2
	Практическое занятие № 24. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	2
	Практическое занятие № 25. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	2
	Лабораторная работа 14. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	2
	Практическое занятие № 26. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
Лабораторная работа 15. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	
Учебная практика		144

<p>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. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 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 овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 	
<p>Производственная практика профессионального модуля</p> <p>Виды работ</p> <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. 	<p>144</p>

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 (вакуумирование, 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	
Консультации	10
Промежуточная аттестация	6
Всего	420

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения, представляющие 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 мастерские и лаборатории, оснащенные необходимым оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
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

Актный зал

Учебная практика реализуется в лаборатории Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК», имеющей в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении демонстрационного экзамена и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Базы практики оснащены в соответствии с п 6.1.2.3 примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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

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

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

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум

5. для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

:электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/148957>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

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

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

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

3.2.2.Дополнительные источники:

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

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.– Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
11. 13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 14. 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].
13. 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].
14. 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.
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.
16. 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

17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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>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 выполнения 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; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,</p>	

<p>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>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: <p>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> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. 	
<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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска,</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 	<p>Промежуточная</p>

<p>анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/ экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</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 Российской Федерации 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 традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружаю- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Приложение I.2

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 студент должен освоить основной 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 и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33

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 должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 534
в том числе в форме практической подготовки 446

Из них на освоение МДК 204
в том числе самостоятельная работа _____
практики, в том числе учебная 180
производственная 144

Промежуточная аттестация 6
(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.										
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01 - 09 ПК 2.1-2.8	МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	22	178	6	122	х	180	144	х		
ОК 01 - 09 ПК 2.1-2.8	МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	168	100							20		
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	Х	<i>Х</i>						Х			
	Экзамен по ПМ	6							Х			
	Всего:	210	122	178	6	122	Х	180	144	20		

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
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36/22
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p>	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<p>Содержание</p> <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.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>В том числе, практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 1. Организация рабочего места по приготовлению заправочных супов.</p> <p>Практическое занятие № 2. Подбор технологического оборудования для приготовления бульонов, супов.</p> <p>Практическое занятие № 3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка.</p> <p>Практическое занятие № 4. Организация упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос</p>	12
		8
		2
		2
		2
		2

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	10	
	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.		
	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		6
	Практическое занятие № 5. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.		2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	12	
	1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос		
	В том числе, практических занятий		8
	Практическое занятие № 8. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в жареном, запеченном и тушеном виде		2
	Практическое занятие № 9. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка		2
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Практическое занятие № 10. Организация хранения, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
	Практическое занятие № 11. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих блюд	2	
		142/50/50	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		24/10/4	
Тема 2.1 Приготовление,	Содержание	4	

назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. 2. Кулинарное назначение бульонов и отваров. 3. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Практическое занятие № 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов 2. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий). 3. Последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. 4. Правила оформления и отпуска горячих супов.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	4
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с крупой.	2
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с бобовыми, с макаронными изделиями.	2
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, прозрачных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	8
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. 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	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	4
	Практическое занятие № 2. Супы-пюре. Работа со сборником рецептур.	2
	Практическое занятие № 3. Составление технологических схем.	2
Тема 2.4 Приготовление,	Содержание	6

подготовка к реализации холодных, сладких супов, супов региональной кухни	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. 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, лабораторных и практических занятий	4
	Практическое занятие № 4. Окрошка мясная. Работа со сборником рецептур.	2
	Практическое занятие № 5. Составление технологических схем.	2
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		24/6/4
Тема 3.1 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	4
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	2. Ассортимент горячих соусов.	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Практическое занятие № 6. Готовые соусы промышленного производства.	2
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	8
	1. Кулинарное назначение соусов в ассортименте и его производных.	
	2. Приготовление соусов в ассортименте и его производных.	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	6
	Практическое занятие № 7. Расчет количества сырья для приготовления соуса грибного.	2
	Практическое занятие № 8. Расчет количества сырья для приготовления соуса сметанного.	2
	Практическое занятие № 9. Расчет стоимости соусов.	2
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	Содержание	6
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	4
	Лабораторная работа № 3. Приготовление соусов яично-масляных. Приготовление масляных смесей.	2
	Практическое занятие № 10. Составление ТТК.	2
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических	Содержание	6
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких соусов.	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	

соусов	В том числе, лабораторных и практических занятий	4
	Лабораторная работа № 4. Приготовление соусов сладких.	2
	Практическое занятие № 11. Составление ТТК.	2
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		18/8/6
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. 2. 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 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Методы приготовления грибов. 4. Приготовление блюд из свежих, сушеных и консервированных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	10
	Практическое занятие № 12. Расчет стоимости блюд из овощей и грибов.	2
	Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.	2
	Лабораторная работа № 6. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	2
	Лабораторная работа № 7. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	2
	Практическое занятие № 13. Составление ТТК.	2
Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	6
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий 2. Правила варки каш, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Подбор соусов.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	
	Практическое занятие № 14. Расчет количества круп и жидкости.	2
	Практическое занятие № 15. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление ТТК.	2
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		22/8/8
Тема 5.1. Приготовление,	Содержание	10

подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	2. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц.	
	3. Методы приготовления блюд из творога.	
	4. Методы приготовления блюд из сыра.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	8
	Практическое занятие № 16. Расчет требуемого количества яичного порошка, меланжа при замене продуктов в рецептуре.	2
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Лабораторная работа № 8. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	2
	Лабораторная работа № 9. Приготовление горячих блюд из творога и сыра.	2
	Практическое занятие № 17. Составление ТТК.	2
	Содержание	12
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.	
3. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		
В том числе, лабораторных и практических занятий	8	
Лабораторная работа № 10. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	2	
Лабораторная работа № 11. Оформление и отпуск горячих блюд из муки.	2	
Практическое занятие № 18. Составление ТТК.	2	
Практическое занятие № 19. Расчет стоимости блюд.	2	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		20/4/10
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. 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.	
	3. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	4
Лабораторная работа № 12. Формирование ассортимента горячих рыбных блюд.	2	
Лабораторная работа № 13. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	2	
Тема 6.2. Приготовление и	Содержание	14

подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	3. Приготовление блюд из жареной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
	4. Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
	5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
	6. Приготовление блюд из рыбной кнельной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
	7. 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.	
В том числе, лабораторных и практических занятий	10	
Лабораторная работа № 14 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	2	
Лабораторная работа № 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2	
Лабораторная работа № 16. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	2	
Практическое занятие № 20. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
Практическое занятие № 21. Расчет стоимости блюд. Составление ТТК.	2	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	34/8/18	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2
	1. Значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Классификация, ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов. 3. Классификация, ассортимент горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 4. Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 5. Правила выбора 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. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	20	
	1. 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		
	2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		
	3. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.		
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.		
	В том числе, лабораторных и практических занятий		16
	Лабораторная работа № 17. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.		2
	Лабораторная работа № 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.		2
	Лабораторная работа № 19. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд рубленого мяса.		2
	Лабораторная работа № 20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы.		2
Лабораторная работа № 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из субпродуктов.	2		
Практическое занятие № 22. Составление ТТК.	2		
Практическое занятие № 23. Составление ТТК.	2		
Практическое занятие № 24. Расчет стоимости блюд.	2		
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	12	
	1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		
	2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления.		
	3. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
	В том числе, лабораторных и практических занятий		10
	Лабораторная работа № 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной и припущенной птицы. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной птицы, дичи.		2
Лабораторная работа № 23. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеной птицы, дичи.	2		
Лабораторная работа № 24. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд запеченной птицы,	2		

	дичи.	
	Лабораторная работа № 25. Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы и субпродуктов.	2
	Практическое занятие № 25. Расчет стоимости блюд. Составление ТТК.	2
Учебная практика		180
Виды работ		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.		
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
15. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
16. 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>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика Виды работ</p> <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. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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 	144
Консультации	20
Промежуточная аттестация	12
Всего	534

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения, представляющие 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 мастерские и лаборатории, оснащенные необходимым оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
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
Актный зал

Учебная практика реализуется в лаборатории Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК», имеющей в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Поварское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Базы практики оснащены в соответствии с п 6.1.2.3 примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

5. 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.

6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

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», 2016. – 320 с.

8. Качурина Т.А.. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А.Качурина– М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240с.

3.2.2. Электронные издания

1. 1. 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.

2. 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.

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

4. 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

3.2.3. Дополнительные источники

1. 1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2015. -680 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); – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<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 ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы 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 	

кролика разнообразного ассортимента	<p>кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей 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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>– заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>– заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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; 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка
<p>ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>		
<p>ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</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 Российской Федерации 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 традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	

Приложение I.3

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР	<i>ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33</i>

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 должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 372 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 270 _____

Из них на освоение МДК _____ 150 _____
в том числе самостоятельная работа _____
практики, в том числе учебная _____ 108 _____
производственная _____ 108 _____

Промежуточная аттестация _____ 6 _____
(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.										
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01-09 ПК 3.1-3.6	МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	22	36	-	22	X	108	108			
ОК 01-09 ПК 3.1-3.6	МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	114	70	98	6	70	X			10		
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	X	<i>X</i>						X			
	Экзамен по ПМ	6							X			
	Всего:	372	92	134	6	92	X	108	108	10		

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
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36/22
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	
	В том числе, практических занятий	12
	Практическое занятие № 1. Требования к рабочим местам по приготовлению холодной кулинарной продукции.	2
	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной продукции.	2
	Практическое занятие № 3. Организации технологического процесса обработки овощей.	2
	Практическое занятие № 4. Организации технологического процесса тепловой обработки сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок.	2
	Практическое занятие № 5. Организации технологического процесса холодного цеха. Оборудование для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу шведского стола	2
Практическое занятие № 6. Посуда и инвентарь для реализации холодных блюд и закусок по типу шведского стола. Правила ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции.	2	
Тема 1.2. Организация	Содержание	18

и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. 2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. 4. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	В том числе, практических занятий	10
	Практическое занятие № 7. Эксплуатация механического оборудования.	2
	Практическое занятие № 8. Схема расстановки технологического оборудования для приготовления холодных блюд и закусок.	
	Практическое занятие № 9. Правила подачи холодных блюд и закусок.	
	Практическое занятие № 10. Правила подачи горячих закусок.	
	Практическое занятие № 11. Правила подбора посуды для подачи горячих закусок.	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		98/32/38
МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		114
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	22
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов. 2. Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых соусов и заправок промышленного производства. 4. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	18
	Лабораторная работа № 1. Приготовление соусных п/ф: ароматизированных масел, эмульсий.	2
	Лабораторная работа № 2. Приготовление соусных п/ф: смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре.	2
	Лабораторная работа № 3. Приготовление соуса майонез и его производных	2
	Лабораторная работа № 4. Приготовление заправок на растительном масле.	2
	Практическое занятие № 12. Заправки для салатов разных стран.	2
	Практическое занятие № 13. Правила подбора холодных соусов для приготовления салатов. Правила подбора заправок для приготовления салатов.	2
	Практическое занятие № 14. Требования к качеству заправок для салатов. Требования к качеству холодных соусов для салатов.	2
	Практическое занятие № 15. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2
Практическое занятие № 16. Расчет стоимости заправок в ассортименте. Составление ТТК.	2	

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание	30	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.		
	2. Актуальные направления в приготовлении салатов.		
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		
	4. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.		
	5. Ассортимент, рецептуры салатов.		
	6. Технология приготовления салатов разнообразного ассортимента.		
	7. Условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента		
	В том числе, практических занятий		22
	Лабораторная работа № 5. Технология приготовления, оформление и отпуск салатов из свежих овощей.		2
	Практическое занятие № 17. Требования к качеству, сроки хранения салатов из свежих овощей.		2
	Лабораторная работа № 6. Технология приготовления, оформление и отпуск салатов из квашенных, маринованных и соленых овощей.		2
	Практическое занятие № 18. Работа со сборником рецептов: расчет стоимости салатов из свежих овощей.		2
Лабораторная работа № 7. Технология приготовления, оформление и отпуск салатов из отварных овощей.	2		
Практическое занятие № 19. Расчет стоимости салатов мясной, столичной.	2		
Практическое занятие № 20. Составление технологических схем приготовления салатов для банкетов.	2		
Лабораторная работа № 8. Украшения из цитрусовых, из овощей, яиц.	2		
Лабораторная работа № 9. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.	2		
Практическое занятие № 21. Правила подбора заправок для салатов.	2		
Практическое занятие № 22. Расчет стоимости салатов в ассортименте. Составление ТТК.	2		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	14	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		
	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.		
	В том числе, практических занятий		10
Лабораторная работа № 10. Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Оформление и подача открытых, закрытых, закусочных бутербродов.	2		
Лабораторная работа № 11. Приготовление холодных закусок из овощей, грибов, яиц.	2		

	Практическое занятие № 23. Требования к качеству. Сроки хранения бутербродов, холодных закусок. Комплектование, упаковка бутербродов.	2
	Лабораторная работа № 12. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
	Практическое занятие № 24. Расчет стоимости бутербродов и холодных закусок в ассортименте. Составление ТТК.	2
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	32
	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 (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	
	4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	
	5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса(паштетов, ростбифа холодного, мяса, студня, рулетов и т.д.)	
	6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	В том числе, практических занятий	20
	Лабораторная работа № 13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.	2
	Лабораторная работа № 14. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ассортименте.	2
	Лабораторная работа № 15. Приготовление холодных закусок из рыбы сложного приготовления.	2
	Лабораторная работа № 16. Приготовление холодных закусок из мяса сложного приготовления.	2
Лабораторная работа № 17. Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) сложного приготовления.	2	
Лабораторная работа № 18. Приготовление фаршированных блюд из рыбы.	2	
Лабораторная работа № 19. Приготовление заливных блюд из рыбы.	2	
Практическое занятие № 25. Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.	2	
Практическое занятие № 26. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	
Практическое занятие № 27. Расчет стоимости холодных блюд и закусок в ассортименте. Составление ТТК.	2	
Консультации		10
Промежуточная аттестация		6
Учебная практика Виды работ		108
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		

<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 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, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10.Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в</p>	108

<p>соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Экзамен по модулю	6
Всего	372

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами; ноутбук.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуется в лаборатории Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК», имеющей в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Поварское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Базы практики оснащены в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

5. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

7. 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. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

3.2.2. Электронные издания

13. 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.

14. 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

15. 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»].

16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. 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.
14. 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
15. 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»].

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

07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2015. -680 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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</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 выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;– заданий на практических/ лабораторных занятиях;– заданий по учебной и производственной практикам;– заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none">экспертное наблюдение и оценка выполнения;

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> корректное использование цветных разделочных досок; <input type="checkbox"/> раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <input type="checkbox"/> соблюдение требований персональной гигиены в 	<ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	---

	<p>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>– 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 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 <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
--	--	--

<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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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; 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

социального и культурного контекста		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	– понимание значимости своей профессии	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Приложение I.4

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	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 обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Уметь	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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	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; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 328

в том числе в форме практической подготовки 262

Из них на освоение МДК 136

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная 108

производственная 72

Промежуточная аттестация 18

(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.										
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики			Консультации		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная				
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01-09 ПК 3.1-3.6	МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	22	36	-	22	X	108	72	x		
ОК 01-09 ПК 3.1-3.6	МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	100	60	84	6	60	X				10	
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	X	<i>X</i>						X			
	Экзамен по ПМ	12							X			
	Всего:	328	82	120	6	82	X	108	72	10		

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	
1	2	3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36/22	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	18	
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 2. Характеристика технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов и ягод. Техническое оснащение для обработки, подготовки свежих плодов и ягод. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
	В том числе, практических занятий		12
	Практическое занятие № 1. Организации работы повара при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.		2
	Практическое занятие № 2. Организация приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.		2
	Практическое занятие № 3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.		2
	Практическое занятие № 4. Техническое оснащение для обработки, подготовки свежих плодов и ягод.		2
	Практическое занятие № 5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		2
Тема 1.2.	Содержание		

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации 4. Виды технологического оборудования холодного цеха. Механическое оборудование холодного цеха. Холодильное оборудование холодного цеха.	18
	В том числе, практических занятий	10
	Практическое занятие № 7. Организация работы и тех оснащение технологического процесса приготовления десертов.	2
	Практическое занятие № 8. Организация работы и тех оснащение технологического процесса приготовления десертов.	2
	Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2
	Практическое занятие № 10. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.	2
	Практическое занятие № 11. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.	2
МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		100
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		44/18/20
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание 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	26

	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, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	20
	Лабораторная работа № 1. Подготовка свежих, консервированных, свежемороженого и сушеных плодов и ягод.	2
	Лабораторная работа № 2. Подготовка железирующих веществ.	2
	Лабораторная работа № 3. Темперирование темного шоколада. Темперирование молочного шоколада. Темперирование белого шоколада.	2
	Практическое занятие № 12. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	2
	Практическое занятие № 13. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд. Способы подачи холодных и горячих сладких блюд	2
	Практическое занятие № 14. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Лабораторная работа № 4. Технология приготовления железированных сладких блюд.	2
	Лабораторная работа № 5. Технология приготовления мороженого.	2
	Практическое занятие № 15. Составление ТТК для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	2
	Практическое занятие № 16. Расчет стоимости холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	2
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание 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. 2. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. 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.).	24
	В том числе, практических занятий	18
	Лабораторная работа № 6. Технология приготовления горячего суфле. Технология приготовления тирамису.	2
	Лабораторная работа № 7. Технология приготовления пудингов.	2
	Практическое занятие № 17. Составление ТТК на горячие сладкие блюда из теста.	2
	Лабораторная работа № 8. Технология приготовления блюд из яблок.	2

	Лабораторная работа № 9. Рецептуры, технология приготовления горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира	2
	Практическое занятие № 18. Правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.	2
	Практическое занятие № 19. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	2
	Практическое занятие № 20. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Практическое занятие № 21. Расчет стоимости горячих сладких блюд и десертов.	2
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		34/12/10
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	14
	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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 2. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	
	В том числе, практических занятий	10
	Лабораторная работа № 10. Технология приготовления фруктово-ягодных напитков. Технология приготовления кваса. Технология приготовления крушонов. Технология приготовления напитков на основе чая.	2
	Лабораторная работа № 11. Технология приготовления безалкогольных коктейлей. Технология приготовления коктейлей на основе алкоголя.	2
	Лабораторная работа № 12. Правила оформления холодных напитков. Выбор посуды для отпуска холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков.	2
	Практическое занятие № 22. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков. Расчет стоимости холодных напитков.	2
	Практическое занятие № 23. Составление ТТК на холодные напитки в ассортименте.	2
Тема 3.2	Содержание	20

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для горячих напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 2. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глнтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. 3. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. 4. Организация работы бариста. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	В том числе, практических занятий	12
	Лабораторная работа № 13. Технология приготовления чая. Технология приготовления какао. Технология приготовления шоколада.	2
	Лабораторная работа № 14. Технология приготовления кофе в ассортименте.	2
	Лабораторная работа № 15. Технология приготовления сбитня. Технология приготовления глнтвейна. Технология приготовления взваров.	2
	Практическое занятие № 24 Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Практическое занятие № 25. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков. Расчет стоимости горячих напитков.	2
Практическое занятие № 26. Составление ТТК на горячие напитки в ассортименте.	2	
Консультации	10	
Промежуточная аттестация	6	
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	108	

<p>приготовления, особенностей заказа.</p> <p>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.</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 холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности</p>	72

<p>продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Экзамен по модулю	12
Всего	328

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами; ноутбук.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуется в лаборатории Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК», имеющей в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Поварское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Базы практики оснащены в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-81 14-6457-9.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-81 14- 3892-1.

4. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назим

6. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-81 14-6435-7.

7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-81 14-6416-6.

8. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-81 14-6417-3.

9. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-81 14-6436-4.

10. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова.—Москва: Академия, 2016.—190 282 с.

11. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-81 14-6856-0.

12. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-81 14-6379-4.

6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

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», 2016. – 320 с.

8. Сеницына А.В., Соколова Е.И. - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

3.2.2. Электронные издания

1. 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.

2. 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.

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

4. 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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. 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.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2015. -680 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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,</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: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических/ лабораторных</p>

<p>напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>обработки);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам - Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: - 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; - 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, 	<p>занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> –заданий по учебной и производственной практикам; –заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –выполнения заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	---

	<p>соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) дегустиация 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) 	
--	--	--

<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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная</p>
--	--	---

<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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; 	<p>аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 	

<p>ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</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 сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

Приложение I.5

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 вид профессиональной 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

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33

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:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Знать	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; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
-------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 462

в том числе в форме практической подготовки 318

Из них на освоение МДК 198

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная 144

производственная 108

Промежуточная аттестация 18

(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Консультации		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01-09 ПК 5.1-5.5	МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	22	36	-	22	X	144	108		
ОК 01-09 ПК 5.1-5.5	МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	162	94	136	6	94	X			20	
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	X	<i>X</i>						X		
	Экзамен по модулю	12							X		
	Всего:	462	258	172	6	<i>116</i>	X	144	108	20	

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	
1	2	3	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36/22	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. 2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	В том числе, практических занятий		4
	Практическое занятие № 1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	Практическое занятие № 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Содержание	12	
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	В том числе, практических занятий		8
	Практическое занятие № 3. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2

изделий	Практическое занятие № 4. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
	Практическое занятие № 5. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие № 6. Организация упаковки и отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	16
	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. 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 оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2
	Практическое занятие № 8. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
	Практическое занятие № 9. Правила рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие № 10. Оформление заявок на склад.	2
	Практическое занятие № 11. Правила эксплуатации приборов для оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2

МДК. 05.02. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		162
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		28/12/2
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	4
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2

	Практическое занятие № 1. Оценка их качества основных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	4
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. 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. 2. 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. 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.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Практическое занятие № 2. Технология приготовления карамели. Простые украшения из карамели, их использование.	2
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	4
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. 2. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Практическое занятие № 3. Технология приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности и украшения изделий.	2
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	4
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. 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 кремов.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Лабораторная работа № 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
Тема 2.5.	Содержание	4

Приготовление сахарной мастики и марципана	1. Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Марципан: методы приготовления, рецептура, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Практическое занятие № 4. Составление ТТК. Расчет стоимости сахарной мастики и марципана.	2
Тема 2.6 Приготовление посыпок и крошки	Содержание	4
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения посыпок и крошки. 3. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Практическое занятие № 5. Расчет стоимости посыпок и крошки.	2
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	4
	1. Виды, характеристика отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Ассортимент, правила подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов промышленного производства. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Практическое занятие № 6. Правила и варианты оформления отделочными полуфабрикатами промышленного производства.	2
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		24/10/4
Тема 3.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству основных и дополнительных продуктов для хлебобулочных изделий. 2. Правила выбора основных и дополнительных продуктов для хлебобулочных изделий. . Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Условия и сроки хранения основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Практическое занятие № 7. Подготовка основных и дополнительных продуктов для хлебобулочных изделий.	2
Тема 3.2	Содержание	6

Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика фаршей и начинок и их использование. 2. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы. 3. Методы приготовления, порядок подготовки к тепловой обработке продуктов для фаршей из овощей, грибов, яиц, риса. Порядок заправки фаршей и начинок. 4. Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	2
	Практическое занятие № 8. Составление ТТК начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Расчет стоимости начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	2
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	1. Замес теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. 2. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 3. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 4. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление теста. 5. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. 6. Способы замеса, брожение, обминка. 7. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. 8. Методы определения готовности теста. 9. Требования к качеству, условия и сроки хранения различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	8
	В том числе, лабораторных и практических занятий	6
	Практическое занятие № 9. Решение задач на определение упека и припека для хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	Практическое занятие № 10. Расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	Практическое занятие № 11. Расчет стоимости различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	2
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. 2. Формование, расстойка, выпечка хлебобулочных изделий и хлеба. 3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. 4. Особенности оформления до выпечки и после нее. 5. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. 6. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	6
	В том числе, лабораторных и практических занятий	4
	Лабораторная работа № 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста	2

	Лабораторная работа № 3. Оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста	2	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		38/2/26	
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	6	
	1. Правила выбора основных продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Правила выбора дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. 2. Подготовка основных и дополнительных продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 3. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.		
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	32	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного из пресного слоеного, сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. 2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. 3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка 4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из миндального, заварного и бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.		
	В том числе, лабораторных и практических занятий		28
	Лабораторная работа № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.		2
	Лабораторная работа № 5. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	2	
	Лабораторная работа № 6. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	2	
	Лабораторная работа № 7. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	2	
	Лабораторная работа № 8. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2	
	Лабораторная работа № 9. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	2	
	Лабораторная работа № 10. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	2	
	Лабораторная работа № 11. Оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	2	
	Лабораторная работа № 12. Оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	2	
	Лабораторная работа № 13. Оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	2	
	Лабораторная работа № 14. Оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2	
	Лабораторная работа № 15. Оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	2	

	Лабораторная работа № 16. Оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	2	
	Практическое занятие № 12. Составление ТТК на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		46/20/18	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	24	
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Приготовление пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками. Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных.		
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, глазированные. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	3. 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. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.		
	4. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. 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, лабораторных и практических занятий		20
	Практическое занятие № 13. Требования к приготовлению, оформлению и подготовки к реализации пирожных брауни, бискотти, макарони.		2
	Лабораторная работа № 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных брауни, бискотти, макарони.		2
	Практическое занятие № 14. Требования к приготовлению, оформлению и подготовки к реализации пирожных меренги.		2
	Лабораторная работа № 18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных меренги.		2
Практическое занятие № 15. Требования к приготовлению, оформлению и подготовки к реализации пирожных птифуры, твиль.	2		
Лабораторная работа № 19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных птифуры, твиль.	2		
Практическое занятие № 16. Требования к приготовлению, оформлению и подготовки к реализации пирожных маффины, капкейки.	2		
Лабораторная работа № 20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных маффины, капкейки.	2		
Лабораторная работа № 21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных корзиночки в ассортименте.	2		

	Практическое занятие № 17. Составление ТТК на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание.	
	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 от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления бисквитных тортов в зависимости от ассортимента.	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления песочных тортов в зависимости от ассортимента.	22
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные, обсыпные, кремовые, фруктовые и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления слоеных тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Приготовление воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент. Особенности процесса приготовления миндальных тортов. Варианты оформления миндальных тортов в зависимости от ассортимента.	
	В том числе, лабораторных и практических занятий	18
	Практическое занятие № 18. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации торта «Свадебный»	2
	Лабораторная работа № 22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Шоколадный Париж».	2
Лабораторная работа № 23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Лапушка».	2	
Практическое занятие № 19. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации детских тортов.	2	
Практическое занятие № 20. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации торта «Морские драгоценности».	2	
Практическое занятие № 21. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации торта «Лебединое озеро».	2	
Лабораторная работа № 24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Юбилейный».	2	

	Лабораторная работа № 25. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов «Новогодняя елка», «Лучшему повару».	2
	Практическое занятие № 22. Составление ТТК на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2
Консультации		20
Промежуточная аттестация		6
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при		144

<p>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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>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>108</p>
<p>Экзамен по модулю</p>	<p>12</p>
<p>Всего</p>	<p>462</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами; ноутбук.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуется в лаборатории Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК», имеющей в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Поварское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Базы практики оснащены в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-81 14-6384-8.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. — М.: Академия, 2019. — 336 с. 5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. — 160 с. 6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-81 14-3892-1.

7. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-81 14-6439-5.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-81 14-5956-8.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-81 14-6856-0.

10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-81 14-6379-4.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-81 14-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-81 14-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет

рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-81 14-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-81 14- 3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-81 14-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-81 14-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-81 14-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3.2.2. Электронные издания

1. 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.

2. 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»].

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014.Ш, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.:Стандартинформ, 2014.Ш, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.
5. ГОСТ 3 1984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2.2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.
6. ГОСТ 3 1985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.
7. ГОСТ 3 1986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014. – Ш, 1 1 с.
8. ГОСТ 3 1987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.Ш, 16 с.
9. ГОСТ 3 1988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.вед. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 10 с.
10. 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].
- 1 1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования 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. 2867-1 1 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. 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»].

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>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять</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 потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</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>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска 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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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; 	<p>Промежуточная аттестация: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> – заданий экзамена по модулю;

<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</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 Российской Федерации 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 традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</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 сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

Приложение П.1
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 История России

2024 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 «СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

Цель дисциплины «История России»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		нарушения
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	XX	XX
Всего	36	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Становление государства Российского		4/2	
Тема 1.1 От древней Руси к единому государству (IX–XV века)	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
	1. Основные даты и события. Возникновение государственности у восточных славян. Образование Российского государства. Внутренняя и внешняя политика Ивана III. Культура Древней и Средневековой Руси (IX–XV века)	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Россия в XVI–XVII веках: от великого княжества – к царству	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Практическое занятие 1: Российское централизованное государство в XVI веке. Начало правления династии Романовых. Политическое и социально-экономическое развитие России в середине и второй половине XVII века. Алексей Михайлович.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2 Российская империя		12/2	
Тема 2.1 Российская империя в XVIII веке	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	1. Петр I. Политика реформ и европеизации. Наследие Петра I и эпоха дворцовых переворотов. Екатерина II: просвещенный абсолютизм.	4	

			ОК 06 ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2 Российская империя в XIX веке	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	1.Отечественная война 1812 года. Начало революционного движения в России. Декабристы. Культура России первой половины XIX века: «Золотой век». Экономическое развитие России в пореформенный период. Развитие культуры России во второй половине XIX века	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Россия в годы революций, Первой мировой и Гражданской войн	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	1.Николай II. Революция 1905–1907 годов. Россия в 1907–1914 годов. Столыпинская аграрная реформа. Гражданская война и иностранная интервенция. Причины, характер и последствия. Россия в условиях Первой мировой войны (1914–1918 годы).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 2: Октябрьские события 1917 года. Гражданская война	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Советская Россия		12/4	
Тема 3.1 Советский Союз в 1920–1930-е годы	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	1.Новая экономическая политика. Образование СССР. Формирования культа личности И. В. Сталина. Политические репрессии 1930-х годов. Международная обстановка и внешняя политика СССР накануне Второй мировой войны	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 3.2 Великая Отечественная Война (1941–1945 годы)	Содержание учебного материала	6	ОК 01
	1. Нападение Германии на СССР. Коренной перелом в ходе войны. Сталинградская и Курская битвы. Изгнание фашистских захватчиков с территории СССР в 1944–1945 годах. Битва за Берлин.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие 3: Роль тыла в достижении Победы. Итоги и значение Победы в Великой Отечественной войне	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3 Советский Союз в 1945–1991 годах. Современная Россия	Содержание учебного материала	4	
	1. Советский Союз в 1945–1991 годах Радикальные реформы в 1990-х годах. Б. Н. Ельцин. Первая и вторая чеченская кампания.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 4 В. В. Путин. Россия в 2008–2012 годах. СВО в Украине	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Консультации	6	
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета в 4 семестре		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий,
- комплекты раздаточных материалов.
- техническими средствами обучения:
- мультимедийный проектор;
- экран или интерактивная доска.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09549-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474888>

2. История России в 2 ч. Часть 1. 1914–1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. – 8-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 270 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04767-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452127>.

3. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 346 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-08970-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470179>

4. Тропов И. А. История : учебник для СПО / И. А. Тропов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-9976-2

5. Фирсов С.Л. История России: учебник для среднего профессионального образования/С.Л.Фирсов.- 2-е изд., испр. и доп.- Москва: Издательство Юрайт, 2023

3.2.2. Дополнительные источники

1. Борисюк, А.А. история России, которую приказали забыть. Николай II и его время/ А.А. Борисюк.- М.: Вече, 2017.- 48 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - приемы структурирования информации; - правила разработки презентации; - психологические основы деятельности коллектива; - правила построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции; традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - правила чтения текстов профессиональной направленности. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - определять источники достоверной правовой информации; - организовывать работу коллектива и команды; - грамотно излагать свои мысли; - проявлять гражданско-патриотическую позицию; - кратко обосновывать и объяснять свои действия 	<p>Демонстрирует знания основных этапов и ключевых событий истории России с древности до наших дней; выдающихся деятелей отечественной истории; исторической терминологии – важнейших достижений культуры и системы ценностей, сформировавшихся в ходе изучения дисциплины</p> <p>Осмысливает процессы, события и явления в истории России в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; анализирует уроки из исторических событий и на их основе принимает осознанные решения исторического развития.</p> <p>Демонстрация умения использовать устную и письменную речь в процессе анализа информации.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2024 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

СГ.02 Иностраннй язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.02. Иностраннй язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная дисциплина СГ.02. Иностраннй язык в профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; формировать структуру плана для решения задач
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Необходимые для участия в деловом общении для эффективного решения деловых задач; планирования профессиональной деятельность.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Правила построения простых и сложных Предложений на профессиональные темы; Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	20
консультации	10
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, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I. Я становлюсь профессионалом		6	
Тема 1.1. В мире профессий	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	1. Сфера общественного питания как часть экономики страны. В мире профессий.	2	
	2. Отрасли и услуги	2	
В том числе консультаций		2	
	1. Моя профессия «Повар, кондитер»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Раздел II. Продукты питания		6	
Тема 2.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	1. Продукты питания: овощи, фрукты, мясо, дичь и птица, рыба и морепродукты, хлебобулочные изделия, яйца. Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение, жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение.	2	
	2. Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании. Витамины и микроэлементы.	2	

В том числе консультаций		2	
	1. Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 09
Раздел III. Предприятия общественного питания		6	
Тема 3.1. Типы предприятий общественного питания и работа.	Содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 09
	1. Типы предприятий общественного питания (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские)	2	
	2. Работники кухни на предприятиях общественного питания.	2	
В том числе консультаций		2	
	1. Характеристики предприятий общественного питания	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 09
Раздел IV. Меню		6	
Тема 4.1. Название блюд. Составление меню	Содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 09
	1. Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры, десерты, салаты, соусы)	2	
	2. Виды меню.	2	
В том числе консультаций		2	
	1. Карта вин	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 09
Раздел V. Устройство на практику/работу		6	

Тема 5.1. Путь к карьере	Содержание	4	OK 01
	1. Объявления о вакансиях.	2	OK 02
	2. Заявление о приеме на практику/работу.	2	OK 04 OK 09
В том числе консультаций		2	
	1. Структура резюме. Написание резюме.	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 09
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

Агабекян, И.П. Английский язык для средних профессиональных заведений [Текст]. – Ростов - на - Дону: Феникс, 2013

Афанасьева, О.В. Английский язык. X кл. [Текст]: учебник с прил. на электрон. носителе: углубл. уровень / О.В. Афанасьева, И.В. Михеева. – М.: Просвещение, 2014.

Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие – Москва: КНОРУС, 2019

Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник – Москва: КНОРУС, 2020

Чичерова Л.Г. Английский язык для сферы обслуживания: учебное пособие – М.: ГИС, 2011

Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2018

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безкорвайная Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО: (+CD) (9-е изд.), Издательство Академия, 2021

3.2.3. Дополнительные источники

1. Видеоуроки по предметам, <https://infourok.ru/videouroki>

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.
4. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL: <http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный
5. Каталог Российского образовательного портала <http://window.edu.ru/catalog>
6. Библиотека методических материалов для учителей: <https://infourok.ru/biblioteka>
7. Уроки и тесты английского языка для уровня Upper-Intermediate <https://www.study.ru/courses/upper-intermediate>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Освоение содержания учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; – сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения; – осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь общаться (устно и письменно) на иностранном (английском) языке на профессиональные и повседневные темы; - уметь оставлять диалогические и монологические высказывания по заданной тематике, участвовать в беседе, рассказывать, пересказывать текст - уметь переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - уметь самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас - знать лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов и профессиональной направленности; - принимать участие в 	<ul style="list-style-type: none"> - практические работы - работа по карточкам; - творческие работы; - рубежный контроль по разделам в форме контрольных работ; - исследовательские работы; - контрольные работы; - доклады, рефераты; - чтение; - устный опрос обучающихся; - фронтальный опрос; - беседа с обучающимися по прочитанному тексту; - экзамен.

<p>достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;</p> <p>– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;</p> <p>– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</p> <p>– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</p> <p>– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;</p> <p>– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран.</p>	<p>диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог - обмен информацией, диалог - обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией;</p> <p>- приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>- выражать отношение (оценку, согласие)</p>	
--	---	--

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»

2024 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 «ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

дисциплина СГ.03 Безопасность жизнедеятельности относится к социально-гуманитарному циклу.

Учебная дисциплина СГ.03 Безопасность жизнедеятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06 - ОК 08

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06 - ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и организация защиты от них		18	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	1. Организация гражданской обороны. Средства защиты от оружия массового поражения. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	
	Практические занятия	4	
	1.«Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК. Отработка правил поведения в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения» 2. «Отработка правил поведения в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения»	2 2	
Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	1. Изучение организации аварийно-спасательных работ и выполнении других неотложных работ при ликвидации последствий ЧС техногенного характера. Поражающие факторы источников ЧС природного характера	2	
	Практические занятия	2	
	3.« Организация аварийно-спасательных работ. ЧС природного и техногенного характера »	2	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при авариях, (катастрофах на	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	1. Действия при обнаружении взрывчатых устройств, получении угрозы по телефону, при захвате в заложники. Правила поведения при автомобильных и железнодорожных авариях на воздушном и водном транспорте. Порядок и правила действия при авариях (катастрофах) на химически и радиационно-опасных объектах. Порядок и правила действия потенциальных	2	

транспорте, производственных объектах	опасностей и их последствий в профессиональной деятельности.		
	Практические занятия	6	
	4. «Основные способы пожаротушения и различные виды огнегасящих веществ»	2	
	5. «Отработка порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения и эвакуации»	2	
	6. «Отработка порядка и правил действий потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности»	2	
Раздел 2. Основы военной службы		12	
Тема 2. 1.	Содержание	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Вооружённые Силы России на современном этапе	1. Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск	2	
	Практические занятия	10	
	7. «Изучение Устава внутренней службы»	2	
	8. «Разборка, сборка АК-74»	2	
	9. «Строевая подготовка»	2	
	10. «Отработка положений для стрельбы»	2	
	11. «Строевая подготовка»	2	
Раздел 3. Основы медицинской помощи		6	
Тема 3.1	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Правила оказания первой помощи	1. Организационно-правовые аспекты оказания первой помощи. Первая медицинская помощь при ЧС.	2	
	Практические занятия	4	
	12. «Основы оказания первой помощи при кровотечениях»	2	
	13. «Основы оказания первой помощи при переломах»	2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины в Октябрьском филиале КГБ ПОУ «УАПК» предусмотрены следующие специальные помещения:

1. Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-наглядных пособий по основам безопасности жизнедеятельности и безопасности жизнедеятельности;
 - раздаточный материал по гражданской обороне;
 - плакаты и печатные наглядные пособия по дисциплине;
 - карточки индивидуального опроса обучающихся по дисциплине;
 - тесты по разделам «Безопасность жизнедеятельности»;
 - контрольные таблицы для проверки качества усвоения знаний;
 - нормативно-правовые источники;
 - макет автомата Калашникова;
 - противогазы;
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
 - экран
 - мультимедиапроектор

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

3.2.1 Основные печатные и 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, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469524>

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 313 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04629-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469496>

3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. – Саратов: Профобразование, 2020. – 121 с. – ISBN 978-5-4488-0820-3. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93574>– Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 111 с. – ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/100492>– Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 639 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13550-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476255>

6. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 488 с. – ISBN 978-5-8114-6463-0. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148019>(дата обращения: 12.01.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Уголовный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
2. Федеральные законы Российской Федерации: «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «О гражданской обороне», «Об обороне», «О противодействии терроризму».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <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 серьёзной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 	<p><i>Менее 70 % правильных ответов - «неудовл»</i> <i>70%-80% - «удовлетворительно»</i> <i>80%-90% - «хорошо»</i> <i>90%-100% «отлично»</i></p>	<p>оценка выполнения заданий в тестовой форме</p>

<p>Умения:</p> <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 в 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>использовать способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p> <p>описывать значимость своей профессии;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности.</p>	<p>владение способами организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>применение профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использование средств индивидуальной и коллективной защиты;</p> <p>использование первичных средств пожаротушения;</p> <p>применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>использование способов бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказание первой помощи пострадавшим</p> <p>описание значимости своей профессии</p> <p>соблюдение норм экологической безопасности</p>	<p>оценка результатов выполнения практических работ</p>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Физическая культура

2024 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 ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.04 Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; основ проектной деятельности
ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии / специальности	роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основ здорового образа жизни; условий профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; правил и способов планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

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	32
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	32
Самостоятельная работа	-
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	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		4	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке студентов	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой организацией занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура»		
	В том числе практических занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки. Разработка дневника самоконтроля		
	В том числе практических занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика		6	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	
	В том числе практических занятий	2	

Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Практическое занятие. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		ОК 04 ОК 08
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Волейбол		6	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП.	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3. Контроль выполнения тестов по волейболу.	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение передачи мяча в парах. Игра по правилам.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Гимнастика		8	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	2	

Строевые приемы	В том числе практических занятий	2	ОК 04 ОК 08
	Практическое занятие. Отработка строевых приёмов		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 4.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Отработка техники акробатических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 4.3. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Контроль выполнения комплексов ОРУ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 7. Настольный теннис		2	ОК 04 ОК 08
Тема 7.1. Настольный теннис	Содержание учебного материала	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра		
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Раздел 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		10	ОК 04 ОК 08
Тема.10.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	2	
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной	2	

	<p>деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>		
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда.	2	
	Практическое занятие. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
	Практическое занятие. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация			
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный оборудованными раздевалками; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);
- спортивное оборудование: гимнастическое оборудование; легкоатлетический инвентарь; оборудование и инвентарь для спортивных игр; лыжный инвентарь.
- технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
многофункциональный принтер;
музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева. - [7-еизд., стер.] - Москва: Издательский дом Академия, 2020. -320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Текст: непосредственный

3.2.2. Электронные издания

1. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813>

2. Конеева, Е. В. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545162>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535163>

2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544814>

3. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542058>

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><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 данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<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/ специальности.</p>	<p>использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 Основы финансовой грамотности

2024 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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.05 Основы финансовой грамотности является частью основной образовательной программы. Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и может быть использована также в процессе получения дополнительного профессионального образования.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, включена в ОПОП за счет часов вариативной части.

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

В ситуации глобального финансового кризиса даже западные экономисты и общественные деятели поднимают вопрос о необходимости повышения финансовой грамотности населения. Для нашей страны этот вопрос является гораздо более актуальным в связи с тем, что у российских граждан практически отсутствует опыт жизни в условиях рыночной экономики. Как следствие, многие семьи не умеют рационально распорядиться своими доходами и сбережениями, правильно оценить возможные риски на финансовых рынках, часто становятся жертвами финансовых мошенников.

Целями изучения дисциплины «Основы финансовой грамотности» в рамках среднего профессионального образования являются:

1) приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;

2) развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;

3) формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих основных задач:

- увеличение объема информации об инструментах финансового и фондового рынка;
- развитие информационных систем финансового рынка и механизмов защиты прав потребителей финансовых услуг;
- развитие личности студентов, адаптация к изменяющимся социально-экономическим условиям жизни;
- формирование навыков для принятия компетентных, правильных финансовых решений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность банковской системы в России, критерии определения надежности банков;
- сущность кредитования, виды кредитов и условия их оформления;
- принципы работы фондовой биржи, ее участников;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов;
- рационально использовать полученные доходы на разных этапах жизни семьи;
- контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег;
- составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации;
- выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу;
- различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию;
- получать необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ и Агентства по страхованию вкладов и выбрать банк для размещения своих сбережений;
- различать организационно-правовые формы организаций;
- защитить себя от рисков утраты здоровья, трудоспособности и имущества при помощи страхования;
- различать обязательное и добровольное страхование

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономического поведения человека			
Тема 1. Деньги и финансы	Содержание	4	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Потребности и блага. Капитал и деньги. Инфляция, ее причины и формы проявления. Финансовые отношения и финансовая система РФ		
	В том числе практические работы:	2	
	Практическая работа № 1: тест по теме	2	
Тема 2. Личное финансовое планирование	Содержание	4	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Личные доходы. Личные расходы. Постановка финансовых целей. Личный и семейный бюджет.		
	В том числе практические работы:	2	
	Практическая работа № 2: планирование доходов, составление семейного бюджета	2	
Раздел 2. Управление финансовыми ресурсами			
Тема 3. Банковская система РФ и микрофинансовые организации	Содержание	4	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Центральный банк РФ. Кредитные организации (банки). Небанковские кредитные организации. Микрофинансовые организации, ломбарды и кредитные кооперативы		
	В том числе практические работы:	2	
	Практическая работа № 3: практикум , тестовые задания	2	
Тема 4. Основы расчетно-кассовых операций	Содержание	4	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Безналичные операции, банковские и денежные переводы. Платежные карты. Кассовые и валютно-обменные операции		
	В том числе практические работы:	2	
	Практическая работа № 4: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 5. Кредитование физических лиц. Депозит как способ сбережения денежных средств	Содержание	2	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Сущность кредитования и виды кредитов для физических лиц. Процедура рефинансирования и реструктуризации кредитов. Потребительский кредит. Ипотечный кредит. Сбережения и накопления. Сущность банковского вклада (депозита). Открытие вклада. Управление вкладом.		
	В том числе практические работы:		

Тема 6. Инвестиции	Содержание	4	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Понятие инвестиций и их виды. Ценные бумаги и их доходность. Инвестиционный портфель. Биржи. Способы инвестирования, доступные физическим лицам.		
	В том числе практические работы:	2	
	Практическая работа № 5: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 7. Пенсионное обеспечение	Содержание	4	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Государственная пенсионная система. Пенсионный фонд РФ и его функции. Негосударственные пенсионные фонды.		
	В том числе практические работы:	2	
	Практическая работа № 6: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 8. Страхование. Налогообложение граждан	Содержание	2	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Система страхования в РФ. Страховые риски. Виды страхования для физических лиц. Договор страхования. Налоги: понятие, функции, классификация. Элементы налога. Виды налогов, уплачиваемых физическими лицами.		
	В том числе практические работы:		
Тема 9. Риски в управлении финансовыми ресурсами	Содержание	4	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Управление финансовыми рисками. Финансовые риски в период экономического кризиса. Основные признаки и виды финансовых пирамид. Виды финансового мошенничества и правила личной финансовой безопасности.		
	В том числе практические работы:	2	
	Практическая работа № 7: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Раздел 3. Основы предпринимательства			
Тема 10. Собственный бизнес и работа по найму	Содержание	4	ОК.1 – ОК4, ОК7
	Собственный бизнес и работа по найму: плюсы и минусы. Создание собственного бизнеса. Разработка бизнес - идеи и содержание бизнес-плана. Государственная поддержка при кредитовании малого и среднего бизнеса.		
	В том числе практические работы:	2	
	Практическая работа № 8: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		36	
Практическая работа обучающегося (всего)		16	
Промежуточная аттестация экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение: Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 08.01.29 Мастер по ремонту и обслуживанию инженерных систем жилищно-коммунального хозяйства

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации: принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 года // Российская газета. – № 237. – 1993. – 25 декабря.

2. Всеобщая декларация прав человека: принята Генеральной Ассамблеей ООН 10 декабря 1948 года // Российская газета. – 1995. – 5 апреля.

3. Конвенция о защите прав человека и основных свобод: подписана 4 ноября 1950 года; ратифицирована Федеральным законом от 30 марта 1998 года № 54-ФЗ; вступила в силу для России 5 мая 1998 года // Бюллетень международных договоров. – № 7. – 1998. – С. 3-18, 20-35.

4. Международный пакт о гражданских и политических правах: принят Генеральной Ассамблеей Организации Объединенных Наций 16 декабря 1966 года; ратифицирован Указом Президиума Верховного Совета Союза Советских Социалистических Республик от 18 сентября 1973 года № 4812-VIII; вступил в силу для Союза Советских Социалистических Республик 23 марта 1976 года // Бюллетень Верховного Суда Российской Федерации. – № 12. – 1994.

5. Международный пакт об экономических, социальных и культурных правах: принят Генеральной Ассамблеей Организации Объединенных Наций 16 декабря 1966 года; ратифицирован Указом Президиума Верховного Совета Союза Советских Социалистических Республик от 18 сентября 1973 года № 4812-VIII; вступил в силу для Союза Советских Социалистических Республик 3 января 1976 года // Бюллетень Верховного Суда Российской Федерации. – № 12. – 1994.

6. Гражданский кодекс Российской Федерации №51-ФЗ от 30 ноября 1994 года. URL:<http://base.garant.ru/10164072>

7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях №195-ФЗ от 30 декабря 2001 года. URL: <http://base.garant.ru/12125267>

8. Трудовой кодекс N 197-ФЗ от 30.12.2001. URL: <http://base.garant.ru/12125268>

9. Уголовный кодекс Российской Федерации № 63-ФЗ от 13 июня 1996 года. URL:<http://base.garant.ru/10108000>

Основная литература

1. Богаченко В.М. Основы финансовой грамотности: учебное пособие/ Изд.3-е – Ростов н / Д ; Феникс, 2022. – 159 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование)

2. Савицкая, Е. В. С13 Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. Профессиональное обучение / Е. В. Савицкая. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 24 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).

3. Жданова А.О., Зятков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 32 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).

4. Финансы: Учебник/В.А.Слепов, А.Ф.Арсланов, В.К.Бурлачков и др., 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.: 90x60 1/16. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=486501> 2. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски : учеб. пособие / Н.А. Казакова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 208 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=780645>

5. Жданова А. О. Финансовая грамотность: Материалы для обучающихся СПО. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.

6. Савицкая Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.

7. Зеленцова А. В. Повышение финансовой грамотности населения: международный опыт и российская практика / Зеленцова А.В., Блисковка Е.А., Демидов Д.Н. - М.:ЦИПСИР, 2012.

Интернет ресурсы:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Необходимо знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Практическая работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 Основы бережливого производства

2024 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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина СГ.06 Основы бережливого производства относится к социально-гуманитарному циклу.

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

В результате освоения дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства обучающийся должен **уметь**:

- решать задачи в области бережливого производства;
- применять полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания.

В результате освоения дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства обучающийся должен **знать**:

- представления о роли бережливого производства в современной научной картине мира
- о роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- основополагающие понятия бережливого производства, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование терминологией;
- методы научного познания, используемые в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений;

1.4. Перечень формируемых компетенций

ПК и ОК, которые актуализируются при изучении дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	36
в том числе:	
в форме практической подготовки	12
Промежуточная аттестация в форме: <i>другие формы контроля</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся, курсовой работы (проекта), учебной и производственной практики	Объем часов	Коды компетенций	
1	2	3	4	
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия		14		
Тема 1.1. Введение в философию и методологию бережливого производства	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	
	1. Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством. ГОСТ Р ИСО 56020-2014			
	2. Бережливое производство. Положения и словарь. Принципы и концепция системы БП. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 1. Установление соответствия между требованиями ГОСТ Р ИСО 56020-2014 Бережливое производство.	2		
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	
	Система Канбан, «Точно во время», ячеечное и поточное производство, визуализация, Система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 2. Использование метода визуализации при внедрении системы 5С.			2
Тема 1.3. Виды потерь и методы их устранения	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	
	Виды потерь их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством			
	В том числе практических занятий			2
	Практическое занятие № 3. Поиск потерь в производственном процессе. Выработка практических навыков обнаружения потерь в производственном процессе			2
Раздел 2. Система управления и оптимизации материальными потоками		10		
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	
	1. Вытягивающая и выталкивающая системы управления материальными потоками: основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками.			
	2. Моделирование производственных процессов. Тренинг «Лего». Поточное производство, серийное и штучное производство.			
Тема 2.2 Затраты на качество и потери	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	1. Виды затрат на качество. Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс: комфортные и некомфортные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Таути).			

	2. Анализ производственного или технологического процесса, выявление и расчет затрат на качество по различным категориям.		OK 04 OK 07
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Анализ производственного или технологического процесса, выявление и расчет затрат на качество по различным категориям	2	
Раздел 3. Статистические методы анализа.		12	
Тема 3.1 Классические и новые статистические методы контроля качества	Содержание	12	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 07
	1. Классические и новые статистические методы контроля качества. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля.		
	2. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграмма рассеяния, контрольные карты		
	3. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.		
	4. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 5. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграмма рассеяния, контрольные карты	2	
Практическое занятие № 6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий	2		
Всего			
- обязательной аудиторной учебной нагрузки:		36	
- практические занятия		12	
- консультации		0	
- промежуточная аттестация – другие формы контроля		0	
Всего максимальной учебной нагрузки:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Основы бережливого производства», оснащенный в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- учебные стенды (комплекты) по разделам.
техническими средствами обучения:
- интерактивный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации дисциплины

3.2.1 Основные источники:

1. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО, — Санкт-Петербург: Лань, 2020. —80 стр.- ISBN 978-5-507-44560-8

2. Елагина, В. Б. Менеджмент качества и основы бережливого производства: учебное пособие / В. Б. Елагина, Г. Р. Царева. – Йошкар-Ола: ПГТУ, 2019. – 178 с. – ISBN 978-5-8158-2163-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/157465> (дата обращения: 12.07.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Комков, В. А. Энергосбережение в жилищно-коммунальном хозяйстве: учебное пособие / В. А. Комков, Н. С. Тимахова. – 2-е изд. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 204 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-006849-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1195621> (дата обращения: 22.08.2021). – Режим доступа: по подписке.

4. Шитов, В. Н. Организация ресурсоснабжения жилищно-коммунального хозяйства: учебное пособие / В.Н. Шитов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 309 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/1002912. – ISBN 978-5-16-014757-4. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002912> (дата обращения: 22.08.2021). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2 Интернет – ресурсы, дополнительные источники:

1. Имаи М. Кайдзен: Ключ к успеху японских компаний. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2018. – 274 с.

Лайкер Дж. К. Дао Тойота: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2018. – 400 с.

2. Практика внедрения бережливого производства [Электронный ресурс]. – URL: [Leanbase.ru](http://leanbase.ru)

3. [LeanZone.ru](http://leanzone.ru): бережливое производство и бережное управление - открытый портал [Электронный ресурс]. – URL: <http://leanzone.ru/>

4. [Leaninfo.ru](http://leaninfo.ru): блог о производственном менеджменте [Электронный ресурс]. – URL: [Leaninfo.ru///оирлиршнгивоову](http://leaninfo.ru///оирлиршнгивоову)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к результатам обучения

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: решать задачи в области бережливого производства; применять полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль Устный опрос Тестирование Практическая работа Контрольные работы, другие формы контроля
Знания: представления о роли бережливого производства в современной научной картине мира; роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; основополагающих понятий бережливого производства, закономерностей, законов и теории; методов научного познания, используемого в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений		

Приложение III.1

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ОПЦ.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

2024 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 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Учебная дисциплина «ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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

ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативноправовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>

ОК 09	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
-------	---	---

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	88
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	28
<i>Консультации</i>	<i>10</i>
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		50	
Тема 1.1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09
	1. Введение в микробиологию. Понятия о микроорганизмах.		
Тема 1.2. Морфология и классификация микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Бактерии. Вирусы и фаги. 2. Плесневые грибы. Дрожжи.		
Тема 1.3 Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	
	1. Обмен веществ. Питание. Дыхание. 2. Ферменты. Химический состав.		
Тема 1.4 Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов.	Содержание учебного материала	14	
	1. Влияние физических и химических факторов. 2. Влияние биологических факторов.		
	В том числе практические занятия:	10	
	Практическая работа № 1. Составление схемы устройства микроскопа и техники микроскопирования.	2	
	Практическая работа № 2. Составление схемы строения бактериальной клетки	2	
	Практическая работа № 3. Составление схемы строения плесневых грибов	2	
	Практическая работа № 4. Сравнительная характеристика плесневых грибов р. Пенициллиум и р. Мукор.	2	
Тема 1.5 Распространение микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала	4	
	1. Микрофлора воды, почвы и воздуха. 2. Микрофлора тела здорового человека.		
Тема 1.6 Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала	22	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5
	1. Свойства патогенных микроорганизмов. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями.		

	2. Пищевые заболевания микробной природы. 3. Микотоксикозы. Токсикоинфекции. 4. Пищевые отравления немикробного происхождения. 5. Гельминтозы		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	В том числе практические занятия:	12			
	Практическая работа № 6. Методы изучения микрофлоры воды, почвы, воздуха.	2			
	Практическая работа № 7. Методы диагностики микозов.	2			
	Практическая работа № 8. Методы диагностики токсикоинфекции.	2			
	Практическая работа № 9. Методы диагностики пищевых отравлений микробного происхождения.	2			
	Практическая работа № 10. Методы диагностики пищевые отравления немикробного происхождения.	2			
	Практическая работа № 11. Методы диагностики гельминтозов.	2			
Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	6			
	1. Микробиология мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов. 2. Микробиология яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов 3. Микробиология баночных консервов, плодов и овощей				
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.				22	
Тема 2.1 Гигиена и санитария ПОП.	Содержание учебного материала	22			
	1. Гигиенические требования к факторам внешней среды. 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию и оборудованию ПОП. 3. Личная гигиена работников ПОП. 4. Требования к устройству ПОП. 5. Санитарные требования к транспортировке, прием и хранению пищевых продуктов. 6. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. 7. Пищевые отравления 8. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.				
	В том числе практические занятия:			6	
	Практическая работа № 12. Микробиологическое исследование молочных продуктов			2	
	Практическая работа № 13. Микробиологическое исследование рыбных продуктов			2	
	Практическая работа № 14. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Заполнение таблицы: классификация моющих средств. Проведение контроля качества готовой продукции.			2	
Промежуточная аттестация (в форме экзамена)				6	
Консультации				10	
Всего		78			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины в Октябрьском филиале КГБ ПОУ «УАПК» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 32366-2013- мороженая рыба

2. ГОСТ Р55445-2013- Мясо

3. ГОСТ 31450-2013- молоко питьевое

4. ГОСТ 28414-89- жиры для кулинарии

5. П. Матюхина- Основы физиологии питания, гигиены и санитарии- Москва академия 2012г.

6. Беляев С. А. Микробиология: учебное пособие/СПб 2016г.

7. СанПин 2.3.6.1079-01 «Общественное питание»;

8. СанПин 2.3.6.1079-01 «Общественное питание», часть 2- Требование к размещению

9. СанПин 2.3.6.1079-01 «Общественное питание»; часть 3- Требования к водоснабжению и канализации.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.tehdoc.ru/sanitary/htm>

2. <http://www.wahome.spb.ru/stroy/sanitar/htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

<p>выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	---	--

Приложение Ш.2

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2024 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 ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07, ОК09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

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	84
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	34
<i>Консультации</i>	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Химический состав и свойства пищевых продуктов		4	ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09
Тема 1.1 Вещества в составе пищевых продуктах	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация, состав, свойства пищевых продуктов, их энергетическая ценность	2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	2	
1. Химический состав пищевых продуктов (тест)	2		
Раздел 2. Качество и безопасность продовольственных товаров		4	ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09
Тема 2.1 Загрязнители пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1. Безопасность пищевых продуктов	2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	2	
1. Показатели качества пищевых продуктов (тест)	2		
Раздел 3. Товароведная характеристика овощей грибов, плодов и продуктов их переработки		10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09
Тема 3.1 Ценность и состав грибов плодов, овощей, продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	
	1. Состав, классификация плодов, транспортировка приёмка и переработка свежих плодов. Условия хранения	2	
	2. Классификация овощей, грибов, транспортировка приёмка и переработка свежих плодов. Условия хранения	2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	6	
	1. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
2. Виды консервирования плодов и овощей, условия хранения (тест)	2		
	3. Состав и классификация грибов (составление кроссворда)	2	

Раздел 4. Товароведная характеристика зерновых товаров		12	
Тема 4.1 Состав и классификация зерна и продуктов его переработки	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий.	2	
	2. Хлебобулочные изделия	2	
	3.Кулинарное назначение зерновых товаров, условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	6	
	1.Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту (наглядные образцы)	2	
	2.Изучение хлебобулочных изделий (внешний вид, рецептура, способы выпечки)	2	
	3.Изучение строения зерна злаковых и бобовых культур (наглядные образцы)	2	
Раздел 5. Товароведная характеристика молочных товаров		8	
Тема 5.1 Ценность и состав молочных товаров и продуктов его переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	2	
	2.Классификация продуктов переработки (кисломолочные продукты, сыры)	2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	4	
	1. Молоко, сливки, молочные консервы, кисломолочные продукты (способы переработки)	2	
	2. Оценка качества сыров по стандарту, пищевая ценность, органолептические показатели	2	
Раздел 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		8	
Тема 6.1 Состав и классификация рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	1. Ассортимент и характеристика рыбы и продуктов её переработки	2	
	2.Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	4	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	2.Способы переработки рыбы, виды посола, виды упаковки рыбы	2	
Раздел 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов		10	
Тема 7.1 Ценность и состав мяса, продуктов его	Содержание учебного материала	6	ОК 03, ОК 04, ОК 07ОК 09
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2. Особенности консервов из мяса птицы, маркировка, хранение	2	

переработки	3.Переработка, маркировка мяса, условия сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	4	
	1. Колбасные и копчёные изделия (наглядные образцы)	2	
	2. Виды консервирования мясных продуктов условия хранения (тест)		
Раздел 8. Товароведная характеристика пищевых жиров, яичных продуктов, кондитерских и вкусовых товаров		6	
Тема 8.1 Состав и классификация яичных продуктов пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 03,ОК04, ОК 07,ОК 09
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	4	
	1.Состав и пищевая ценность яиц	2	
	2.Пряности и приправы (тест)	2	
Раздел 9. Товароведная характеристика алкогольных и безалкогольных напитков		4	ОК 03, ОК 04, ОК 09
Тема 9.1 Классификация алкогольных и безалкогольных напитков	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация, характеристика алкогольных и безалкогольных напитков, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	2	
	1.Определение органолептическим методом вкусовых качеств сока, минеральной воды, кваса, плодово-ягодного напитка.	2	
Раздел 10. Товароведная характеристика чая, кофе и их напитков на их основе		2	ОК 03, ОК 04, ОК 07,ОК 09
Тема 10.1 Ценность, состав и классификация кофе и напитков на их основе	Содержание учебного материала		
	1. Классификация чая, кофе, упаковка и хранение.	2	
Аудиторная учебная нагрузка		68	
Практические занятия		34	
Консультации		10	
Промежуточная аттестация (в форме экзамена)		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» имеется учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакаты)

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК» имеет печатные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основные источники:

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

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

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

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. Цв. Ил.

Дополнительные источники:

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. Спец. Учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 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, 2004. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь – М.: Академия, 2010

4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. Учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. Учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 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, 2006. – 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, 2002. – 236

Интернет-ресурсы:

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/tovarovedenie-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/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических работ, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Контролируемые разделы и темы	Коды компетенций	Наименование оценочных средств
РАЗДЕЛ 1. Химический состав пищевых продуктов		
Тема 1.1 Тема 1.1 Вещества в составе пищевых продуктах	ОК 03, ОК 04, ОК07, ОК 09 ОК	Текущий контроль Устный опрос Практическая работа
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	ОК 03, ОК 04, ОК7, ОК 09	Текущий контроль Самостоятельная работа Практическая работа
РАЗДЕЛ 2. Классификация продовольственных товаров, качество и безопасность пищевых продуктов		
Тема 2.1 Качество, хранение и безопасность пищевых продуктов	ОК 03, ОК 04, ОК07, ОК 09	Текущий контроль Устный опрос Практическая работа
РАЗДЕЛ 3. Товароведная характеристика овощей грибов, плодов и продуктов их переработки		
Тема 3.1 Ценность и состав грибов плодов, овощей, продуктов их переработки	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК7, ОК 09	Текущий контроль Практическая работа
РАЗДЕЛ 4. Товароведная характеристика зерновых товаров		
Тема 4.1 Состав и классификация зерна и продуктов его переработки	ОК 02, ОК 03, ОК04, ОК7, ОК 09	Текущий контроль Устный опрос Практическая работа
РАЗДЕЛ 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		
Тема 5.1 Состав и классификация рыбы, рыбных продуктов	ОК 03, ОК 04, ОК07, ОК 09	Текущий контроль Практическая работа
РАЗДЕЛ 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов		
Тема 6.1 Ценность и состав мяса продуктов его переработки	ОК 03, ОК 04, ОК07, ОК 09	Текущий контроль Устный опрос Практическая работа
РАЗДЕЛ 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров кондитерских товаров		
Тема 7.1 Состав и классификация яичных продуктов пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров	ОК 03, ОК 04, ОК07, ОК 09	Текущий контроль Практическая работа
РАЗДЕЛ 8. Товароведная характеристика алкогольных и безалкогольных напитков		
Тема 8.1 Ценность, состав и классификация алкогольных и безалкогольных напитков	ОК 03, ОК 04, ОК07, ОК 09	Текущий контроль Практическая работа
РАЗДЕЛ 9. Товароведная характеристика чая, кофе и их напитков на их основе		
Тема 9.1 Ценность, состав и классификация кофе и их напитков на их основе	ОК 03, ОК 04, ОК07, ОК 09	Текущий контроль Устный опрос
Промежуточная аттестация (в форме экзамена)		

Приложение Ш.3

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

2024 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 ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по 43.01.09. Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК 01-07, ОК 09) и профессиональных (ПК) компетенций.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

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	88
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	36
<i>Консультации</i>	<i>10</i>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	6
в т.ч.	
Экзамен	6

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		34	
Тема 1.1 . Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала 1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. 2. Характеристика основных типов организаций питания. 3. Специализация организаций питания	10	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 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 В том числе, практических занятий Практическая работа № 1. Организация работы цехов по производству овощных полуфабрикатов. Практическая работа № 2. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов из мяса и птицы. Практическая работа № 3. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов из рыбы. Практическая работа № 4. Организация работы кондитерского цеха. Практическая работа № 5. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции Практическая работа № 6. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы	24	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		38	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	14	ОК 01-07,

Механическое оборудование	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. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	В том числе, практических занятий	10		
	Практическая работа № 7. Оборудование для обработки мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Практическая работа № 8. Оборудование для обработки рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Практическая работа № 9. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Практическая работа № 10. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Практическая работа № 11. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	2		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	16	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. 2. Пищеварочные котлы. Классификация. Назначение и устройство.			
	В том числе, практических занятий			12
	Практическая работа № 12. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			2
	Практическая работа № 13. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	Практическая работа № 14. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			2
	Практическая работа № 15. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			2
	Практическая работа № 16. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			2
Практическая работа № 17. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2			
Тема 2.3 Оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09	
	Мармиты. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			

для раздачи пищи			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 2.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6		
	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Холодильные прилавки и витрины. Ледогенераторы. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	В том числе, практических занятий			2
	Практическая работа № 18. Виды торгово-холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры. Назначение и устройство. Изучение правил безопасной эксплуатации.			2
Промежуточная аттестация		6		
Консультации		10		
	Всего	88		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинеты: Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами: ноутбук.

Лаборатория:

3.2. Информационное обеспечение реализации дисциплины

Основные источники:

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

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

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

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

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

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г.Лутошина, Ж.С. – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

Перечень интернет – ресурсов, других источников:

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.

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.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-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: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

¹ В ходе оценивания могут учитываться и личностные результаты.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ. 04 Специальное рисование и лепка

2024 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

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОПЦ.04 «Специальное рисование и лепка» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.

Программа учебной дисциплины ОПЦ.04 Специальное рисование и лепка входит в общепрофессиональный цикл, включена в ОПОП.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации;

<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства

	<p>промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов 	<p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной 	<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	--

	<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования

	<p>учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	<p>упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов <p>разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
консультации	10
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем/ акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Рисование		28	
Тема 1.1. Основы рисунка	Содержание	4	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04
	Введение. Значение дисциплины для профессии. Рисунок. Виды рисунка. Работа над рисунком. Техника рисунка. Материалы и инвентарь для рисования. Организация рабочего места.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа № 1. Простейшие упражнения по рисованию. Штриховка.	2	
Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке	Содержание	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Понятие о композиции. Развитие чувства композиции.	2	
Тема 1.3. Орнамент	Содержание	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Из истории орнамента. Изобразительные средства орнамента. Виды орнаментов.	2	
Тема 1.4. Цвет в рисунке	Содержание	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Понятие о цвете. Цветовой спектр и цветовой круг. Ахроматические и хроматические цвета. Основные характеристики цвета. Колорит. Цветовая гармония. Виды смешения цвета.	2	
Тема 1.5. Рисование с	Содержание	10	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04

натуры	Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. Восприятие пространства. Пропорции. Золотое сечение. Определение размеров и соотношений частей предмета. Законы перспективы. Светотеневой рисунок.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа № 2. Рисование объёмных геометрических фигур.	2	
	Практическая работа № 3. Рисование натюрморта из плодов, фруктов овощей.	2	
	Практическая работа № 4. Рисование натюрморта из корзин или вазы с цветами.	2	
	Практическая работа № 5. Рисование лица человека в профиль и анфас.	2	
Тема 1.7. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов	Содержание	8	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическая работа № 6. Рисование элементов декора торта – надписи, в том числе леттеринг.	2	
	Практическая работа № 7. Рисование эскизов тортов, пирожных различных форм.	2	
	Практическая работа № 8. Рисование эскизов пряников.	2	
Раздел 2. Лепка		28	
Тема 2.1. Основа лепки	Содержание	16	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Содержание и задачи лепки. Виды скульптурных изображений. Инструменты и материалы для лепки. Приёмы и техника создания лепных изображений. Особенности лепки фигур различных размеров и форм, классических и мультипликационных персонажей. Использование каркаса при лепке.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практическая работа № 9. Особенности лепки бантов, ленточек и других украшений, и аксессуаров для фигур, надписи, монограммы.	2	
	Практическая работа № 10. Лепка фруктов, ягод и овощей, еды (пицца, бутерброд, хот-дог и т.д.).	2	
	Практическая работа № 11. Последовательность лепки растений. Лепка	2	

	природного фона (плоский и объёмный). Практическая работа № 12. Особенности лепки цветов (розы, пионы, сакура, яблоня, сирень, хризантема. Практическая работа № 13. Лепка насекомых, рыб и животных. Птиц. Лепка птиц в паре. Практическая работа № 1. Особенности лепки фигуры человека в двух пространственных положениях на каркасе. Практическая работа № 15. Лепка средств передвижения. Спортивного инвентаря.	2 2 2 2	
Тема 2.2. Изготовление макетов тортов	Содержание	12	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Современные направления в оформлении тортов. Известные российские и зарубежные кондитеры. Особенности изготовления макетов тортов по эскизам	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическая работа № 16. Выполнение элементов декорирования бенто-торта	2 2	
	Практическая работа № 17. Выполнение элементов цветочного декора торта по эскизу способом лепки.	2	
	Практическая работа № 18. Выполнение элементов декора торта для подростка по эскизу способом лепки. Практическая работа № 19. Выполнение элементов декора торта праздничной тематики по эскизу способом лепки Практическая работа № 20. Выполнение элементов декора ярусного торта праздничной тематики.	2 2	
Промежуточная аттестация (экзамен)	6		
Консультации	10		
Всего:	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Кабинет «Специальное рисование и лепка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

Скакова, А. Г. Рисунок и живопись : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Скакова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11360-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517866> (дата обращения: 11.01.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

В.А.Иванова – «Рисование и лепка» - Москва. «Академия», 2014г. – 159 с.

Интернет-ресурсы:

<https://infourok.ru/metodicheskie-rekomendacii-po-predmetu-risovanie-i-lepka-1610188.html>

(Методические рекомендации по предмету рисование и лепка)

https://znanio.ru/media/sbornik_prakticheskikh_rabot_po_risovaniyu_i_lepke-107467 (Сборник практических работ по рисованию и лепке)

<https://dsgnmania.com/tools/uroki-knigi/risovat-snulya/> (Как начать рисовать с нуля — краткое руководство из 6-ти упражнений)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю возникновения рисования и техники изобразительной грамоты; - сведения о работе с инструментами и принадлежностями для рисования; - различать виды и техники рисования; - о технике безопасности при работе с материалами и инструментам; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - технику лепки макетов различной формы; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции. 	<p>выявлять достоинства и недостатки эскиза, композиции, пропорций, сочетания цветов.</p>	<p>устный опрос, контрольная работа, тест</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками рисования узоров; - выполнять творческие композиции; - умение наблюдать предмет, анализировать его объем, пропорции, форму; - умение работать с натуры по памяти; - умение применять технические приемы росписи. технику лепки элементов украшения для тортов; 	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться основными умениями специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности; - выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий; - подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий. 	<p>Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

2024 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 ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-05, ОК09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ²	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, 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; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

² В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

	безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	- 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.
--	--	--

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	72
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
Консультации	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	Требования, предъявляемые к учету. Виды учета, задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.		
	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа № 1. Составление договора о материальной ответственности. Выполнение теста.	2	
Тема 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание учебного материала	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 ОК 01-05, ОК 09
	Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Понятие о документах учета, классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.		
	В том числе практических работ		
Тема 3. Автоматизация расчетов	Содержание учебного материала	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 ОК 01-05, ОК 09
	История развития средств вычисления. Классификация микрокалькуляторов. Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов. Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе, ввод данных в микрокалькулятор, арифметические операции, виды процентных вычислений, решение задач на вычисление.		
	В том числе практических работ		
Тема 4. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	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
	Понятие о цене. Виды цен. План-меню. Его назначение. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Расчет необходимого количества продуктов. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок установления		

	цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли.		ОК 01-05, ОК 09	
	В том числе практических работ	2		
	Практическая работа № 2. Составление плана-меню. Выполнение теста. Расчет калькуляции.	2		
Тема 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09	
	Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой, организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.			
	В том числе практических работ			
Тема 6. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность по реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения. Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.			
	В том числе практических работ			2
	Практическая работа № 3. Составление инвентаризационной ведомости. Выполнение теста			2
Тема 7. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли	Содержание учебного материала	6	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	
	Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети. Формы отчетности материально-ответственных лиц. Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.			
	В том числе практических работ			2

	Практическая работа № 4. Изучение и заполнение первичных документов. Выполнение теста.	2	ОК 01-05, ОК 09
Тема 8. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций, документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги. Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами.		
	В том числе практических работ		
	Практическая работа № 5. Заполнение первичных документов. Выполнение теста.	2	
Тема 9. Учет труда и его оплаты	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	Документация по учету рабочего времени и выработки. Порядок оплаты труда работников общественного питания, гарантии и компенсации. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы. Документальное оформление выплаты заработной платы.		
	В том числе практических работ		
	Практическая работа № 6. Заполнение первичных документов. Расчет заработной платы. Выполнение теста.	2	
Тема 10. Учет основных средств	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	Задачи учета основных средств. Классификация и оценка основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Особенности инвентаризации основных средств. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей.		
	В том числе практических работ		
Тема 11. Учет доходов, издержек и финансовых результатов	Содержание учебного материала	6	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
	Задачи учета доходов. Расходов и финансовых результатов. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток товара. Формирование валового дохода, учет прочих доходов и потребностей. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения.		

	В том числе практических работ	4	ОК 01-05, ОК 09
	Практическая работа № 7. Заполнение первичных документов.	2	
	Практическая работа № 8. Выполнение теста.	2	
Тема12. Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности. Объем, порядок и сроки предоставления квартальной и годовой отчетности. Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. Оценка статей бухгалтерского баланса.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 9. Заполнение первичных документов.	2	
	Практическая работа № 10. Выполнение теста.	2	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		62	
Консультации		10	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет			
Итого		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

-кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен

иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания:

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

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

3.2.2 Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата

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

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. [Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>](https://www.iprbookshop.ru/106848)

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3 Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
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 Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ³	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.

³ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<ul style="list-style-type: none"> - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - 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; 		
<p>Умения:</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; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам 	<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 расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защита отчетов по практическим занятиям; -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ Ш.6
к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.06 «ОХРАНА ТРУДА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 ПРИМЕРНОЙ 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 основной профессиональной образовательной программы 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ⁴	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	-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.	-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; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

⁴ В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	54
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся, курсовой работы (проекта), учебной и производственной практики	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		20	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Введение. Государственная политика в области охраны труда	2	
	2. Основные понятия в области охраны труда. Нормативно-правовая база охраны труда. Система стандартов по технике безопасности	2	
	Практические занятия	2	
	1. «Оформление нормативно-технических документов в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труд»	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1.Требования охраны труда при строительстве и эксплуатации производственных помещений.	2	
	2.Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	2	
	3.Ответственность за нарушение требований охраны труда.	2	
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1.Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда	2	
	2.Коллективный договор. Социальное страхование.	2	
	3.Охрана труда женщин, несовершеннолетних и молодежи.	2	
	Практические занятия	2	
	2. «Разработка и утверждение коллективного договора в соответствии с требованиями охраны труда.»	2	

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		20	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.	2	
	2. Основные понятия условия труда, их виды. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.	2	
	3. Меры защиты от опасных и вредных производственных факторов. Порядок выдачи СИЗов.	2	
	Практические занятия	2	
	3. «Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам»	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ	2	
	2. Инструкции и инструктажи по охране труда и технике безопасности.	2	
	3. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.	2	
	Практические занятия	6	
	4. «Анализ причин производственного травматизма на предприятии.»	2	
	5. «Разработка и утверждение инструкций по охране труда для работника.»	2	
6. «Изучение нормативных документов о порядке прохождения медицинских осмотров и выдачи лечебно-профилактического питания.»	2		
Раздел 3 Требования безопасности на предприятиях общественного питания		14	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	2	
	2. Требования к электрифицированному оборудованию. Защита от поражения электрическим током.	2	
	Практические занятия	2	
	7. «Оказание первой помощи пострадавшим от несчастного случая»	2	
Тема 3.2	Содержание	6	ОК 01

Пожарная безопасность	1.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практические занятия	4	
	8. «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи»	2	
	9. «Составление плана эвакуации людей при пожаре»	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1.Общие и специальные требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Требования к ручному инструменту и приспособлениям.	2	
Всего		54	
- обязательной аудиторной учебной нагрузки:		54	
- практические занятия		18	
- консультации		0	
- промежуточная аттестация другие формы контроля		0	
Всего максимальной учебной нагрузки:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предполагается наличие учебного кабинета, оснащенный:

- рабочим местом преподавателя;
- учебной доской;
- стол для преподавателя;
- столы и стулья для обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации дисциплины

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

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

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Перечень интернет- ресурсов, других источников:

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5- 8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ⁵	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

⁵ В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ. 07 Психология общения

2024 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 ОПЦ 07. Психология общения

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ 07. Психология общения является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная дисциплина ОПЦ 07. Психология общения обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Целями изучения дисциплины Психология общения в рамках среднего профессионального образования являются:

- раскрыть особенности делового общения как одного из видов общения;
- выделить моральные регуляторы делового общения;
- показать этическую основу вербальных и невербальных средств общения;
- познакомиться с этикой и этикетом делового общения в разных странах мира;
- показать тесную взаимосвязь деловой этики и этикета с ситуацией успеха;
- научить студентов умению работать и общаться с людьми;
- ориентироваться в непредвиденной обстановке;
- правильно разрешать конфликтные ситуации и способствовать их предотвращению;
- принимать оперативные решения;
- проектировать свою дальнейшую деятельность в соответствии с реакцией и поступками личности.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих основных задач:

- студент должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни, чтобы:
 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
 - работать в коллективе, команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила поведения человека;
- нравственные требования к профессиональному поведению;
- психологические основы общения;
- основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства, нормы отношений в коллективе;
- отношения руководителя и подчиненных;

- нормы речевого этикета в деловом общении.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать, прогнозировать и анализировать деловое общение;
- применять техники и приемы эффективного общения и профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- устанавливать деловые контакты в зависимости от особенностей общения с соблюдением делового этикета;
- использовать эффективные приемы управления конфликтами;
- соблюдать правила речевого этикета в деловом общении;
- составлять и отправлять деловую корреспонденцию на основе принятых правил.

В ходе освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применять 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 коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержки необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы	72
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
Практические занятия	32
Контрольная работа	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Этика и культура поведения		28
Тема 1.1. Основы Этики	Содержание учебного материала	12
	1. Общие сведения об этической культуре.	
	2. Этикет и культура поведения. 3. Профессиональная этика. Деловой этикет.	
	В том числе практические работы	6
	Практическая работа № 1. Тестирование по методике «Взаимосвязь понятий этика и культура»	2
	Практическая работа № 2. Тестирование по теме «Требования к профессиональной этике»	2
	Практическая работа № 3. Тестирование по теме «Деловой этикет»	2
Тема 1.2. Культура общения	Содержание учебного материала.	16
	1. Культура телефонного общения	
	2. Деловая беседа, деловая переписка.	
	3. Визитная карточка в деловой жизни. 4. Особенности национальной этики	
	В том числе практические работы	8
	Практическая работа № 4. Составление резюме	2
	Практическая работа № 5. Составление делового протокола	2
	Практическая работа № 6. Тестирование «Ваш стиль делового общения»	2
	Практическая работа № 7. Имидж – залог успеха в профессиональном общении.	2
Раздел 2. Психологические аспекты общения		32
Тема 2.1. Психологические основы общения: взаимодействие и коммуникация	Содержание учебного материала.	18
	1. Общение - основа человеческого бытия. Классификация и структура общения.	
	2. Общение как взаимодействие и восприятие людьми друг друга. 3. Общение как коммуникация	
	В том числе практические работы	10
	Практическая работа № 8. Определение уровня владения невербальными средствами в процессе общения	2
	Практическая работа № 9. Определение уровня владения невербальными средствами в процессе общения.	2

	Практическая работа № 10. Управление невербальными средствами общения. Тестирование по методике «Уровень коммуникабельности».	2
	Практическая работа № 11. Техники саморегуляции психоэмоционального состояния	2
	Практическая работа № 12. Приемы эффективного слушания на различных этапах беседы.	2
Тема 2.2. Проявления индивидуальных особенностей личности в общении	Содержание учебного материала.	14
	1.Основные сведения о психологических процессах, психических свойствах, психических состояниях человека	
	2. Темперамент, характер, способности.	
	3. Эмоции и чувства.	
	4. Аргументы и их влияние на эффективность общения	
	В том числе практические работы	6
	Практическая работа № 13. Определение типа темперамента	2
	Практическая работа № 14. Составление кроссвордов по теме «Проявление индивидуальных особенностей личности»	2
	Практическая работа № 15. Ролевые игры, направленные на развитие навыков публичного выступления, на развитие умения аргументировать и убеждать. Анализ ролевых игр. Профессиональная речь.	2
Раздел 3. Конфликты в деловом общении		12
Тема 3.1. Конфликт, его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала.	12
	1. Конфликт и его структура. Правила поведения в конфликтах	
	2. Межличностный конфликт, его виды, и причины	
	3. Производственный конфликт и способы его урегулирования	
	В том числе практические работы	2
	Практическая работа № 16. Методика «Стратегия поведения в конфликтных ситуациях» (методика К. Томаса). Тестирование по методикам «Уровень конфликтности»	2
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		72
Практическая работа обучающегося (всего)		32
Контрольная работа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Психология общения»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором

3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины

Основная литература:

Шеламова. Г. М., «Этикет делового общения», М., Академия, 2005 г.

Шеламова Г.М «Деловая культура и психология общения», «Академия ИЦ», 2009 г.

Дополнительные источники:

Аминов, И. И. «Психология делового общения». Учебное пособие. 5-е изд., М., «Омега-Л», 2009 г.

Андреева И. В., «Этика деловых отношений», СПб. «Вектор», 2006 г. Зельдович Б.З., «Деловое общение», "АЛЬФА-ПРЕСС", 2007 г

Большая энциклопедия, «Этикет и стиль». М., «Эксмо», 2011 г.

Е.И.Рогов. Психология общения, М – 2001

Лавриненко В.Н., «Психология и этика делового общения». М., «ЮНИТИ-Дана», 2008 г.

Лосева О. А. «Культура делового общения». Конспект лекций. М., «Равновесие : Экслибрис, 2006 г.

Медведева Г.П., «Деловая культура». Учебник. М., «Академия», 2011 г.

Смирнов Г., «Этика деловых отношений». Учебник. М., «Проспект», 2009 г.

Чернышева Л.И., «Деловое общение». Электронный учебник. М., "ЮНИТИ", 2011 г.

.Г.М. Шеламова. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.psyinst.ru/library.php>

<http://www.syntone.ru/library/books/content/2367.html><http://www.psylive.ru/>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.07 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических работ, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Контролируемые разделы и темы	Коды компетенций	Наименование оценочных средств
РАЗДЕЛ 1. Этика и культура поведения		
Тема 1.1 Основы Этики	ОК 01, ОК2, ОК 3, ОК6, ОК 09	Текущий контроль Устный опрос Практическая работа
Тема 1.2 Культура общения	ОК 01, ОК2, ОК 3, ОК6, ОК 09	Текущий контроль Самостоятельная работа Практическая работа
РАЗДЕЛ 2. Психологические аспекты общения		
Тема 2.1 Психологические основы общения: взаимодействие и коммуникация	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 08, ОК 09,	Текущий контроль Практическая работа
Тема 2.2 Проявления индивидуальных особенностей личности в общении	ОК 01, ОК2, ОК 3, ОК 05, ОК6,	Текущий контроль Практическая работа
РАЗДЕЛ 3. Конфликты в деловом общении		
Тема 3.1 Конфликт, его сущность и основные характеристики	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 08, ОК 09	Текущий контроль Промежуточная аттестация Тест

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

2024 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 ОПЦ.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная дисциплина ОПЦ.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК ⁶	Умения	Знания
ОК 01-06, ОК 09	соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий; использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет в профессиональной деятельности; использовать изученные прикладные программные средства	правил техники безопасности и гигиенических требований при использовании средств информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; основных технологий создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых) с помощью современных программных средств; возможностей использования ресурсов сети Интернет в профессиональной деятельности; назначения и технологии, эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	48
консультации	-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	-

⁶ В ходе оценивания могут учитываться личностные результаты.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Раздел 1. Информация. Информационные системы.	Содержание 1. Правила техники безопасности и охраны труда. Информация, её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Память как среда хранения информации. Виды памяти. 2. Информационные системы (ИС). Понятие и определение ИС. Производственные и информационные системы. ИС как система управления.	2	ОК 01-06, ОК 09	
	Содержание 1. Автоматизированные, автоматические и управляемые человеком системы. Понятие, классификация, общая характеристика. АРМ. 2. Определение, свойства, структура, функции и классификация (по направлениям их профессиональной деятельности)			2
Раздел 3. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	Содержание В том числе практических работ	16	ОК 01-06, ОК 09	
	Практическая работа № 1. Создание текстовых документов. Редактирование и форматирование текста			2
	Практическая работа № 2. Работа с таблицами и изображениями.			2
	Практическая работа № 3. Вставка в текст фигур, изображение. Объекты WordArt			2
	Практическая работа № 4. Нумерованные и маркированные списки.			2
	Практическая работа № 5. Многоуровневые списки.			2
	Практическая работа № 6. Панель «Абзац». Табуляция.			2
	Практическая работа № 7. Создание документов на основе шаблонов. Оформление формул. Практическая работа № 8. Вставка в текст диаграмм и графиков.			2
Раздел 4. Методика работы с	Содержание В том числе практических работ	16	ОК 01-06,	

электронными таблицами Microsoft Excel (ЭТ).	Практическая работа № 9. Основы работы, построение списков. Операции с ячейками. Ввод данных.	2	ОК 09
	Практическая работа № 10. Форматирование ячеек. Автозаполнение.	2	
	Практическая работа № 11. Организация расчётов в табличном процессоре.	2	
	Практическая работа № 12. Работа с формулами.	2	
	Практическая работа № 13. Работа с диаграммами.	2	
	Практическая работа № 14. Абсолютные и относительные ссылки.	2	
	Практическая работа № 15. Взаимодействие Excel с другими приложениями Windows.	2	
	Практическая работа № 16. Основы работы, построение списков. Операции с ячейками. Ввод данных.	2	
Раздел 5. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	Содержание	8	ОК 01-06, ОК 09
	В том числе практических работ		
	Практическая работа № 17. Microsoft Power Point. Создание презентации.	2	
	Практическая работа № 18. Microsoft Power Point. Работа с анимацией.	2	
	Практическая работа № 19. Microsoft Power Point. Работа с переходами слайдов.	2	
	Практическая работа № 20. Microsoft Power Point. Создание доклада с презентацией и выступление с ним.	2	
Раздел 6. Характеристика справочно-информационных систем	Содержание:	6	ОК 01-06, ОК 09
	Информационно-справочные системы, основные характеристики, тенденции и перспективы развития систем обработки экономической информации. Виды справочных систем, основные режимы работы: просмотр, поиск, редактирование и печать информационных материалов. Работа с локальными и глобальными информационными системами (поиск и обработка информации).		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 21. Работа в Интернет. Поиск информации, электронная почта	2	
	Практическая работа № 22. Работа с сайтами. Полезные сайты, каталоги, электронные библиотеки	2	
	Практическая работа № 23. Работа в электронной библиотеке.		
Раздел 7. Архиваторы и архивация. Компьютерные вирусы.	Содержание		ОК 01-06, ОК 09
	В том числе практических работ		
	Практическая работа № 24. Архивирование и разархивирование файлов, проверка на вирусы		
Итого		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории информационно-коммуникативных технологий

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя
- маркерная доска

Технические средства обучения: компьютеры, объединенные локальной сетью, принтер, сканер, проводной Интернет, электронный проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации. комплект учебно-наглядных пособий,

- оргтехника, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением:
- операционная система MSWindowsXP Professional

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК» имеет печатные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования /Е.В.Михеева. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 384 с.

2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования /Е.В.Михеева. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 256 с.

3. Свиридова М.Ю. Информационные технологии в офисе. Практические упражнения: учеб. для нач. проф. образования / М.Ю.Свиридова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.

4. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. -352 с.

5. Гришин В.Н., Панфилова Е.Е. Информационные технологии в профессиональной деятельности (имеется ГРИФ), 2009 г.

6. Учебник Н. Угринович Информатика и ИТ - БИНОМ 2007 10 11 кл.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. [HTTP://FSTUD.RU/FOTOSHOP/107561-SPRAVOCHNIK-PO-RABOTE-V-ADOBERPHOTOSHOP-CS5.HTML](http://fstud.ru/fotoshop/107561-spravochnik-po-rabote-v-adobephotoshop-cs5.html) СПРАВОЧНИК ПО ADOBE PHOTOSHOP

2. <http://www.chaynikam.info/foto.html> Компьютер для «чайников»

3. <http://urist.fatal.ru/Book/Glava8/Glava8.htm> Электронные презентации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие компетенции:	2
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, сообщения, презентации, практические задания
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, сообщения, презентации, практические задания
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, сообщения, презентации, практические задания
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	практические задания, тренинг
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, сообщения, презентации, практические задания
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, сообщения, презентации, практические задания
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, сообщения, презентации, практические задания, тестовые задания
Умения:	
соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, инструктаж (входной, промежуточный, ежедневный) по технике безопасности.
Создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, творческие задания, тестовые задания.
Использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет в профессиональной деятельности	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, творческие задания, тестовые задания.
Использовать изученные прикладные программные средства.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, творческие задания, тестовые задания.
Знания:	
Правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, сообщения, презентации, практические задания
Основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых) с помощью современных информационных технологий	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, творческие задания, тестовые задания.
Возможности использования ресурсов сети Интернет в профессиональной деятельности	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, творческие задания, тестовые задания.
Назначение и технологию, эксплуатацию аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности.	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, творческие задания, тестовые задания.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
(филиал КГБ ПОУ «УАПК» в Октябрьском районе)

2024

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся Октябрьского филиала «Уссурийский агропромышленный колледж». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
 - формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
 - приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
 - подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

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

гражданское воспитание — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

патриотическое воспитание — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России,

его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

духовно-нравственное воспитание — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

эстетическое воспитание — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

профессионально-трудовое воспитание — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

экологическое воспитание — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

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

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

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

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

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, 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).

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма,

терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

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

Патриотическое воспитание

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

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

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

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

Духовно-нравственное воспитание

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

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

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

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

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

Эстетическое воспитание

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

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

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

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении

своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

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

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

Профессионально-трудовое воспитание

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

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

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

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

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

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

Экологическое воспитание

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

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

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

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

Ценности научного познания
<p>Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.</p> <p>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.</p> <p>Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности</p>

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО
Гражданское воспитание
- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
- Сохраняющий и укрепляющий лучшие традиции, существующие в колледже российском студенчестве, направленные на воспитание у студентов представлений о престижности выбранного ими колледжа, профессии.
Патриотическое воспитание
- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
- Патриотическое, физическое, интеллектуальное и духовное развитие личности студента на основе формирования лидерских качеств, гражданственности, профессионально значимых качеств, чувства воинского долга, высокой ответственности и дисциплинированности.
Духовно-нравственное воспитание
- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.
- Лояльный кустановкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.
- Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

- Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях.
- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- Воспитание толерантной личности студента, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.
- Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.
- Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
Эстетическое воспитание
- Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российской и мирового художественного наследия.
- Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.
- Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
- Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Формирование у студентов культуры здоровья на основе воспитания психологически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной лич
Профессионально-трудовое воспитание
- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.
- Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
- Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
- Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
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.
- 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.
- Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде.
Экологическое воспитание
- Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам Кузбасса, их сохранению и рациональному природопользованию.
- Формирование экологической культуры студента, направленной на гуманистическое отношение к природе, членам общества, воспитание здорового и безопасного образа жизни.
- Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Приморском крае как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны.
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Дальнего Востока, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Приморского края в национальном и мировом масштабах
- Осознающий единство пространства Дальнего Востока, как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Приморского края.
- Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики.
- Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Покровское профессиональное училище № 4 одно из старейших училищ края. Датой официального открытия ГПТУ № 4 (Городское профессионально-техническое училище №4) считается 1 апреля 1963 года – в этот день Приморским управлением профессионально-технического образования был издан соответствующий приказ № 39. Училище было создано для обеспечения квалифицированными рабочими строительных специальностей предприятий объединения «Примкрайсельстрой» и пользовалось большим успехом в крае. Юношей и девушек принимали с 16-18 лет с образованием 7-8 классов (сейчас это 8-9 классы). Обучение длилось 10 месяцев. Позже программа была расширена и поступившие стали учиться уже 2 года. Вместе с учителями и мастерами производственного обучения учащиеся участвовали в строительстве общежития, ведь первые юноши, приехавшие из других сел района, жили тогда в здании, где сейчас располагается краеведческий музей, а девушки – на втором этаже почтового отделения. К 1974 г. необходимость и востребованность строительных профессий начала терять популярность, училище стало менять свои специальности. К тому времени уже были построены общежития (мужское и женское), мастерские, столовая на 120 посадочных мест, гараж и приобретен автотранспорт. «Кузница рабочих кадров» - именно так называли в советские времена Покровское училище. В нем действовала прекрасная художественная самодеятельность, работал духовой оркестр, активисты выезжали с агитбригадами на концерты. В ту пору учащиеся носили форму: темно-синий костюм, брюки, белую рубашку и черный галстук.

В 1975 году училище пережило процесс реформирования и стало средне-специальным, что гарантировало поступившим в него, кроме получения рабочей специальности, аттестат о среднем образовании. Училище переименовалось в СГПТУ №4 (Средне-специальное городское профессионально-техническое училище № 4). За 12-летний период существования училище уже насчитывало 652 выпускника со средним образованием. Впоследствии училище ещё не раз переименовывалось. С 1984 по 1995 год училище стало называться СПТУ, с 1995 года по 2001 год – ППУ, а с 2001 по 2014 КГБУ НПО ПУ № 4 (Краевое государственное бюджетное учреждение начального профессионального образования № 4).

В 2014 училище прекратило своё существование как самостоятельное училище и стало филиалом Уссурийского агропромышленного колледжа. (Октябрьский филиал КГБ ПОУ «УАПК»).

В настоящее время учебно-производственный комплекс учебного заведения с. Покровка состоит из мастерских, учебного корпуса, общежития и гаражей.

Среди них три учебно-производственные лаборатории, 18 оборудованных кабинетов как общеобразовательного, так и специального цикла, компьютерный класс. Ежегодно учащиеся Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК» принимают участие в региональных и всероссийских профессиональных конкурсах, олимпиадах, акциях, спортивных и творческих мероприятиях разного уровня. Многие выпускники, получив хорошие и отличные знания по избранной профессии, продолжают обучение в ВУЗах.

Образовательный процесс основывается на концепции непрерывного профессионального образования и внедрения новых педагогических и информационных технологий, дающих возможность сформировать модель специалиста, соответствующую

требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов и регионального рынка труда.

Практическая реализация целей и задач воспитания осуществляется в рамках основных направлений воспитательной деятельности КГБ ПОУ «УАПК», которые охватывают основные ценностные ориентации и позитивную модель поведения обучающихся.

Методы, формы и результаты воспитательной работы ориентированы на освоение обучающимися общих (универсальных) компетенций, развитие личностных результатов, реализация которых предполагает следующую модель выпускника:

- интеллектуальный, профессионально ориентированный;
- коммуникативный, умеющий работать на результат;
- адаптированный к социально-экономическим условиям, способный к организации своей деятельности, профессиональному самоопределению;
- мотивированный к активному и здоровому образу жизни;
- умеющий создать институт собственной семьи;
- воспитывающий в себе гражданскую зрелость, патриотизм;
- уверенный пользователь ПК, сети Интернет, информационных ресурсов;
- социально–адаптированный, духовно–нравственный гражданин.

№ п/п	Значимые проекты программы, воспитательные практики в Октябрьском филиале КГБ ПОУ «УАПК»
1	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, творческих конкурсах, фестивалях и спортивных соревнованиях.
2	Участие в акциях, фестивалях, конференциях, мероприятиях, конкурсах духовно-нравственной, эстетической, правовой, гражданско-патриотической направленности различного уровня организации.
3	Трудоустройство выпускников.
4	Проведение тематических мероприятий на основе календарного плана знаменательных дат по основным направлениям воспитательной деятельности образовательной организации.
5.	Проведение еженедельных информационно-просветительских занятий патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном». Проект, разработанный на Федеральном уровне.
6	Реализация Стандарта Церемонии поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации.
7	Реализация программ кружковой работы по всем направлениям воспитательной деятельности образовательной организации.
8	Посещение музеев, театров, выставок, исторических достопримечательностей, памятников культуры в рамках всероссийской программы «Пушкинская карта».
9	Обеспечение участия студентов в работе общественных, волонтерских, добровольческих организаций, молодежных объединений.
10	Организация деятельности студенческого медиацентра.
11	Организация работы Студенческого совета, старостата колледжа
12	Организация работы Совета профилактики колледжа
13	Реализация индивидуальных программ социально-педагогического сопровождения обучающихся «группы риска».
14	Индивидуальная работа со студентами: контроль посещаемости, успеваемости, профилактические беседы.
15	Подготовка студентов колледжа к сдаче норм ГТО Всероссийского физкультурно – спортивного комплекса ГТО.
16	Организация спортивных соревнований в образовательной организации, участие в спортивных соревнованиях и конкурсах различного уровня.
17	Сотрудничество с военным комиссариатом по организации работы с допризывной молодежью.

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

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
- организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия социальных партнёров по историческим достопримечательностям), походов.

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности колледжа предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;
- побуждение обучающихся соблюдать на занятии нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу техникума, установление и поддержка доброжелательной атмосферы; инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.

Модуль «Кураторство»

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

обучающихся, предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

- организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором.

- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.

- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией.

- работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права.

- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Традиционные мероприятия в Октябрьском филиале КГБ ПОУ «УАПК» с обучающимися, организованные классным руководителем учебной группы:

- контроль успеваемости, посещаемости студентов.

- беседы с нарушителями учебной дисциплины.

- организация работы по выявлению студентов, не посещающих занятия по неуважительным причинам

- обучающие и просветительские беседы по проблемам алкоголизма, наркомании, табакокурения и иных видов зависимостей, распространения среди студентов информационных материалов, пропагандирующих здоровый образ жизни.

- проведение инструктажей по технике безопасности.

- проведение работы по сохранению контингента, по повышению качества знаний, успеваемости в группе.

- ознакомление обучающихся группы с Уставом, правилами внутреннего распорядка в техникума, Положением о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов колледжа, контролируемых соблюдение обучающимися группы.

- проведение индивидуальных и групповых бесед с обучающимися группы, оказывать педагогическую поддержку, давать рекомендации по учёбе, этике взаимоотношений, совместно с социальным педагогом помогает студентам адаптироваться в коллективе.

- вовлечение обучающихся группы в различные формы студенческого самоуправления в учебном процессе, общественной жизни колледжа.

- нести ответственность за жизнь, здоровье и безопасность обучающихся во время проведения внеурочных мероприятий, осуществляет проведение инструктажей по безопасности жизнедеятельности руководитель группы и ответственный за мероприятие.

- осуществление взаимодействия с родителями (законными представителями и лицами, их заменяющими). Своевременно информирование родителей об успеваемости обучающихся и посещаемости ими учебных занятий и практики посредством телефонных звонков, социальных сетей, личных встреч; проведение родительских собраний.

- проведение совместно с социальным педагогом систематической работы по профилактике правонарушений, организация индивидуальной работы с обучающимися и

семьями, находящимися в социально-опасном положении, принятие участия в работе Совета профилактики.

- содействие профессиональному самоопределению выпускников, готовности обучающихся осознанно овладевать профессиональными навыками. По запросам администрации техникума предоставляет сведения о трудоустройстве выпускников группы.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятливыми датами;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.)

№ п/п	Основные воспитательные мероприятия образовательной организации
1.	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, творческих конкурсах, фестивалях и спортивных соревнованиях.
2.	Участие в акциях, фестивалях, конференциях, мероприятиях, конкурсах духовно нравственной, эстетической, правовой, гражданско-патриотической направленности различного уровня организации.
3.	Проведение тематических мероприятий на основе календарного плана знаменательных дат по основным направлениям воспитательной деятельности образовательной организации.

4.	Проведение еженедельных информационно-просветительских занятий патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном». Проект, разработанный на Федеральном уровне.
5.	Реализация Стандарта Церемонии поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации.
6.	Посещение музеев, театров, выставок, исторических достопримечательностей, памятников культуры в рамках всероссийской программы «Пушкинская карта».
7.	Подготовка студентов колледжа к сдаче норм ГТО Всероссийского физкультурно – спортивного комплекса ГТО.
8.	Организация спортивных соревнований в образовательной организации, участие в спортивных соревнованиях и конкурсах различного уровня.
№ п/п	Основные воспитательные мероприятия образовательной организации
1.	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, творческих конкурсах, фестивалях и спортивных соревнованиях.
2.	Участие в акциях, фестивалях, конференциях, мероприятиях, конкурсах духовно-нравственной, эстетической, правовой, гражданско-патриотической направленности различного уровня организации.
3.	Проведение тематических мероприятий на основе календарного плана знаменательных дат по основным направлениям воспитательной деятельности образовательной организации.
4.	Проведение еженедельных информационно-просветительских занятий патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном». Проект, разработанный на Федеральном уровне.
5.	Реализация Стандарта Церемонии поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации.
6.	Посещение музеев, театров, выставок, исторических достопримечательностей, памятников культуры в рамках всероссийской программы «Пушкинская карта».
7.	Подготовка студентов колледжа к сдаче норм ГТО Всероссийского физкультурно – спортивного комплекса ГТО.
8.	Организация спортивных соревнований в образовательной организации, участие в спортивных соревнованиях и конкурсах различного уровня.

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 (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;
 - организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства 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;
 - размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;
 - размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
 - размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;
 - создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;
 - оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
 - совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
 - разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.
- Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает организацию совместной работы образовательной организации с родителями:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией Октябрьского МО;
- воспитания и профессиональной реализации студентов;
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

№ п/п	Основные воспитательные мероприятия образовательной организации
1.	Регулярное информирование родителей о посещаемости, успеваемости и поведении студентов.
2.	Привлечение родителей к совместной общественной деятельности образовательным учреждением, разработке и обсуждению основополагающих документов, планов работ.
3.	Совершенствование компетенций родителей по формированию у детей здорового образа жизни, ответственного и безопасного поведения.
4.	Актуализация знаний родителей по вопросам безопасного поведения детей: правила дорожного движения, правила пожарной безопасности, безопасности на водоемах, обеспечение безопасности в быту;
5.	Формирование у родителей чувства ответственности за безопасность своих детей.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (Студенческий совет обучающихся):

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Студенческий совет в КГБ ПОУ «УАПК» является коллегиальным органом управления.

Основной целью деятельности Студенческого совета является формирование гражданской культуры, активной гражданской позиции обучающихся, содействие развитию их самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию, формирование у обучающихся умений и навыков самоуправления, подготовка их к компетентному и ответственному участию в жизни общества.

Основными задачами Студенческого совета являются

1.	участие в решении вопросов, связанных с учебной деятельностью.
2.	участие в организации и проведении мероприятий профессиональной направленности, в том числе конкурсов профессионального мастерства, олимпиад по специальностям и т.п..
3.	взаимодействие с другими органами студенческого самоуправления: с ССК, старостатом и т.д.
4.	участие в организации досуга студентов, в проведении мероприятий образовательного учреждения, направленных на повышение культурного уровня, пропаганду здорового образа жизни.

5.	организация волонтерского движения.
6.	интегрирование студенческих объединений обучающихся для решения социальных задач, реализации общественно значимых молодежных инициатив.

Модуль «Профилактика и безопасность»

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

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, 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.);
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает :

- реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, 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;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка

труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Октябрьский филиал КГБ ПОУ «УАПК» сотрудничает с организациями производственной практики с предприятиями:

1. ООО «Покровская Искра»
2. ООО СХК «СКИФ»
3. ООО «Заречное»
4. ИП ГК(Ф)Х Мишин М.Ю
5. ИП Михайлина Н.В
6. К(Ф)Х Тимчишин А.С.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и д.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПС), предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; - проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Наименование должности	Кол-во единиц
Руководитель	1
Зав. по УПР	1
Методист	1
Социальный педагог	1
Преподаватель физической культуры	1
Мастер производственного обучения	3
Преподаватели профессиональных дисциплин	3
Преподаватели общеобразовательных дисциплин	10
Воспитатель	1

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности включает:

- Устав Государственного профессионального образовательного учреждения КГБ ПОУ «УАПК»;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о классном руководстве (кураторстве) КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о родительском собрании ;
- Положение о Совете профилактики правонарушений обучающихся КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положения о Студенческом совете КГБ ПОУ «УАПК»;
- Положение о назначении академической и социальной стипендии;
- Положение о мерах социальной поддержки;

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В 2024- 2025 учебном году в колледже обучается 6 человек из числа детей – инвалидов. Адаптированные программы по профессиональным образовательным программам не реализуются.

Инвалидам оказывается помощь социально-психологического сопровождения. Действует служба социально-психологического сопровождения. Организационно-педагогическое сопровождение инвалидов включает:

- контроль за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае болезни;
- содействие в прохождении промежуточной аттестации, сдаче зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей;

- коррекция взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе;
- консультирование по психофизическим особенностям обучающихся;
- инструктажи и семинары для преподавателей;
- содействие в решении бытовых проблем;
- стипендиальное обеспечение (социальная стипендия);
- психолого-педагогическая реабилитация.
- коррекция взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе;
- консультирование по психофизическим особенностям обучающихся;
- инструктажи и семинары для преподавателей;
- содействие в решении бытовых проблем;
- стипендиальное обеспечение (социальная стипендия).

Реализация мер по совершенствованию системы деятельности колледжа по обеспечению законных прав и социальных гарантий детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа.

В 2024-2025 учебном году в колледже обучается 16 студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Социально-психологическое сопровождение обучающихся из категорий сирот и опекаемых, инвалидов, студентов имеющих детей и находящихся в трудной жизненной ситуации осуществляет социальный педагог. При необходимости данным категориям обучающихся оказывается материальная помощь.

Обучение и воспитание осуществляется в общих группах. Все студенты из категории сирот и опекаемых, инвалидов и малообеспеченных получают социальную стипендию в установленном государством размере. Обучающиеся активно участвуют в конкурсах, олимпиадах, чемпионатах по профессиональному мастерству

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

Государственная академическая стипендия назначается студентам в зависимости от успехов в учебе на основании результатов промежуточной аттестации не реже двух раз в год. Студент, которому назначается государственная академическая стипендия, должен соответствовать следующим требованиям:

- отсутствие по итогам промежуточной аттестации оценки «удовлетворительно»;
- отсутствие академической задолженности.

3.4.1 Повышенная государственная академическая стипендия назначается при соответствии деятельности студента следующему критерию:

- получение студентом по итогам промежуточной аттестации в семестре, предшествующих назначению стипендии, оценок «отлично» по всем учебным дисциплинам за этот семестр;

Именные стипендии учреждаются федеральными государственными органами, органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления, юридическими и физическими лицами.

Размеры стипендий, устанавливаемых Президентом Российской Федерации или Правительством Российской Федерации, и порядок их выплаты определяются президентом Российской Федерации и Правительством Российской Федерации.

3.4.2 Также формами поощрения обучающихся колледжаа является:объявление благодарности, награждение грамотой, дипломом, памятным подарком.

Основанием для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся могут быть рейтинги, достижения в различного уровня конкурсах, олимпиадах, соревнованиях, участия в практических конференциях, добровольческих форумах и акциях.

3.5 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

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

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

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

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр. Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Итоги самоанализа оформляются в виде

отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в образовательной организации, реализующей программы СПО.

Календарно-тематический план воспитательной работы на 2024-2025 учебный год

№	Модуль Содержание и формы деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
<i>1. Образовательная деятельность</i>				
1.	Оформление кабинетов.		в течение года	Зав. кабинетами
2.	Формирование научных студенческих обществ, предметных кружков, кружков по интересам.	1 - 4 курс	в течение года	Председатели ЦК
3.	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.	1 - 4 курс	в течение года	Преподаватели
4.	Реализация индивидуального проекта по введению в профессию	1 - 2 курс	в течение года	Председатели ЦК
5.	Исследовательская деятельность воспитательной направленности при изучении дисциплин и профессиональных модулей.	1 - 4 курс	в течение года	Преподаватели
6.	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.	1 - 4 курс	в течение года	Преподаватели
7.	Реализация индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.	1 - 4 курс	в течение года	Преподаватели
8.	Использование образовательного контента художественных фильмов, литературных произведений воспитательной направленности, повышающих престиж профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о трудовых династиях.	1 - 4 курс	в течение года	Преподаватели
<i>2. Кураторство</i>				
1.	Оформление папки по воспитательной работе классного руководителя.	1 - 4 курс	сентябрь	Классные руководители
2.	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном».	1 - 4 курс	в течение года	Классные руководители

3.	Посещение культурных мероприятий по Пушкинской карте.	1-4 курс	в течение года	Классные руководители
4.	Контроль посещаемости, успеваемости и поведения студентов.	1-4 курс	в течение года	Классные руководители
3. Наставничество				
1.	Подготовка условий реализации системы наставничества.		сентябрь	Преподаватели
2.	Формирование банка наставляемых для обучающихся из «группы риска».	1-4 курс	сентябрь	Социальный педагог
3.	Подготовка студентов к участию в конкурсах профессионального мастерства, предметных олимпиадах, творческих конкурсах.	1-4 курс	в течение года	Преподаватели
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	День знаний. Традиция «Самолётик будущего».	1-4 курс	1 сентября	класные руководители
2.	Церемония подъема (спуска) государственного флага РФ.	1-4 курс	понедельник - пятница (еженедельно)	социальный педагог
3.	Конкурс видеороликов «Говори правильно!», приуроченный к Международному дню грамотности.	1-4 курс	9 сентября – 11 сентября	преподаватель русского языка
4.	Информационная линейка, посвященная Дню памяти жертв фашизма.	1-4 курс	11 сентября	преподаватель истории
5.	Интеллектуально-развлекательная игра «Туристические тропы Приморья», посвященная Дню туризма.	1 курс	27 сентября	социальный педагог
6.	Поздравление педагогов с Днем учителя; Днем профтехобразования.	1 - 4 курсы	2 октября - 4 октября	Студенческий совет
7.	День отца в России.	1 – 4 курс	15 октября	классные руководители
8.	Международный день библиотек.	1 – 4 курс	25 октября	Библиотекарь
9.	Брейн-ринг «День народного единства».	1 курс	1 ноября	классные руководители
10.	День начала Нюрнбергского процесса.	1-2 курс	20 ноября	Преподаватель истории
11.	День матери в России.	1 – 4 курс	26 ноября	классные руководители

12.	День Государственного герба Российской Федерации.	1 – 4 курс	29 ноября	Классные руководители
13.	Урок мужества, посвященный Дню Неизвестного солдата.	1 – 4 курс	2 декабря – 6 декабря	Преподаватель истории
14.	День Героев Отечества.	1 – 4 курс	9 декабря	Преподаватель истории
15.	День прав человека.	1 – 4 курс	10 декабря	Социальный педагог
16.	Интеллектуальная игра «Умники и умницы», посвященная Дню Конституции Российской Федерации.	3 курс	12 декабря	Классные руководители
17.	День российского студенчества.	1 – 4 курс	25 января	Социальный педагог
18.	Памятный день полного снятия блокады Ленинграда.	1 – 4 курс	27 января	Преподаватель истории
19.	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве.	2 курс	3 февраля	Преподаватель истории
20.	Образовательный квест по учебным дисциплинам, приуроченного ко Дню российской науки	1 курс	7 февраля	Преподаватели математики, физики
21.	Мероприятия к Международному Дню родного языка.	2 курс	21 февраля	Преподаватель русского языка
22.	День защитника Отечества.	1 – 4 курс	22 февраля	Классные руководители
23.	Международный женский день.	1 – 4 курс	4 марта- 7 марта	Воспитатель
24.	День воссоединения Крыма с Россией.	1 – 4 курс	18 марта	Социальный педагог
25.	Всемирный день театра.	1 – 4 курс	27 марта	Классные руководители
26.	Интеллектуально-развлекательная игра «Где логика?», посвященная Дню космонавтики.	1-2 курс	11 апреля	Преподаватель физики
27.	Интеллектуальный турнир «Своя Игра» в рамках Всероссийской недели финансовой грамотности.	1 - 3 курс	16 апреля	Преподаватель экономики
28.	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны.	1 – 4 курс	19 апреля	Преподаватель истории
29.	Всемирный день Земли.	1 – 4 курс	22 апреля	Классные руководители
30.	Вахта памяти «День Победы»	1 – 4 курс	22 апреля - 09 мая	Социальный педагог
31.	Международный день музеев.	1 – 4 курс	16 мая	Классные руководители
32.	День славянской письменности и культуры.	1-2 курс	23 мая	Преподаватель русского языка
33.	День русского языка.	1 -2 курс	6 июня	Преподаватель русского языка

34.	День России.	1 – 4 курс	12 июня	Социальный педагог
35.	День памяти и скорби.	1 – 4 курс	22 июня	Социальный педагог
36.	Торжественное вручение дипломов.	2– 4 курс	27 июня	Зав. по УПР
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация в доступных для обучающихся и посетителей местах общего доступа исторических символов государства, региона.	1 – 4 курс	август	Администрация колледжа
2.	Поднятие флага Российской Федерации	1 - 4 курс	в течение года	Классные руководители
3.	Оформление и обновление информационного стенда в холле колледжа	1 - 4 курс	в течение года	Преподаватели
4.	Создание и обновление в библиотеке книжных выставок	1 - 4 курс	в течение года	Библиотекарь
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Родительские собрания.	1-4 курс	сентябрь, октябрь	Классные руководители
2.	Организация совместной работы образовательной организации с родителями.	1-4 курс	в течение года	Социальный педагог
3.	Информирование родителей о посещаемости, успеваемости и поведении студентов.	1-4 курс	в течение года	Классные руководители
4.	Консультации для родителей по установлению детско- родительских отношений	1-2 курс	в течение года	Социальный педагог
6. Самоуправление				
1.	Групповые собрания по выбору актива.	1-4 курс	сентябрь	Классные руководители
2.	Заседание Студенческого совета «План работы на год».	1-4 курс	сентябрь	Зав. по УПР
3.	Заседание Студенческого совета.	1-4 курс	1 в месяц	Социальный педагог
	Заседание Старостата	1-4 курс	1 в месяц	Председатель Старостат
4.	Спортивные и творческие мероприятия, акции	1-4 курс	в течение года	Председатель Студ. совета
7. Профилактика и безопасность				
1.	Урок подготовки студентов к действиям в условиях различногорода экстремальных и опасных ситуаций, в том числе в местах массового пребывания людей, адаптации после летних каникул.	1-4 курс	сентябрь	Преподаватель ОБЖ

2.	Составление социальных паспортов групп.	1-4 курс	сентябрь	Классные руководители
3.	Викторина «Что я знаю о терроризме?», приуроченная ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	1-3 курс	3 сентября	Социальный педагог
4.	Собрание обучающихся-сирот и их представителей по компенсационным выплатам.	1-4 курс	сентябрь	Социальный педагог
5.	Адаптационные тренинги для обучающихся 1 курса.	1 курс	сентябрь	Педагог-психолог
6.	Комплексная диагностика обучающихся I курса: тестирование, анкетирование (составление социального портрета первокурсников).	1 курс	сентябрь-октябрь	Классные руководители
7.	Акция к Всемирному Дню без табака «Обменяй сигарету на конфету».	1-4 курс	ноябрь	Социальный педагог
8.	Социально-психологическое тестирование, направленное на выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ.	1-4 курс	октябрь-ноябрь	Социальный педагог
9.	Проведение инструктажей по технике безопасности.	1-4 курс	в течение года	Классные руководители
10.	Обучающие и просветительские беседы по проблемам алкоголизма, наркомании, табакокурения и иных видов зависимостей.	1-4 курс	в течение года	Социальный педагог
11.	Мероприятия к Всемирному Дню борьбы со СПИДом.	1-4 курс	декабрь	Социальный педагог, Библиотекарь
12.	Проведение профилактических мероприятий со студентами «группы риска»	1-4 курс	в течение года	Социальный педагог
13.	Совет по профилактике правонарушений среди студентов		1 раз в месяц	Социальный педагог
14.	Проведение классного часа «Мир без террора», посвященного Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-2 курс	10 сентября	Социальный педагог
8. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Участие в ярмарке рабочих мест	1-4 курс	по графику	Зав. по УПР
2.	Обновление банка данных социальных партнёров колледжа, заключение договоров о сотрудничестве и организации прохождения производственной практики обучающихся, дальнейшего трудоустройства		в течение года	Зав. по УПР
9. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				

1.	Подготовка к участию в конкурсе «Абилимпикс»	2-3 курс	по графику	Зав. по УПР
2.	Подготовка студентов к участию в конкурсах профессионального мастерства, предметных олимпиадах, творческих конкурсах	1-4 курс	в течение года	Преподаватели, Мастера П/О
3.	Единый День открытых дверей		апрель	Преподаватели, Мастера П/О
10. Волонтерская и добровольческая деятельность				
1.	Акция «Чистый двор»	1-4 курс	сентябрь	Классные руководители
2.	Акция «Воды России»	1-4 курс	октябрь	Классные руководители
3.	Всероссийский субботник	1-4 курс	апрель	Классные руководители
4.	Международный день пожилых людей	1-4 курс	2 октября	Классные руководители
Студенческие спортивные клубы				
1.	Подготовка к сдаче норм ГТО среди обучающихся и преподавателей	1-2 курс	сентябрь	Преподаватель физической культуры
2.	Осенний легкоатлетический «Кросс нации»	1-4 курс	16 сентября	Преподаватель физической культуры
3.	Турнир по шахматам	1-4 курс	25 января	Преподаватель физической культуры
4.	Всемирный день здоровья	1-4 курс	7 апреля	Преподаватель физической культуры
5.	Участие в краевых, муниципальных спортивных соревнованиях	1-4 курс	в течение года	Преподаватель физической культуры
6.	Акция по здоровому образу жизни «Тропа Здоровья»	1-4 курс	май	Преподаватель физической культуры
7.	Тренировочные игры по волейболу	1-4 курс	по графику	Преподаватель физической культуры
8.	Привлечение к проведению спортивных мероприятий известных в районе мастеров спорта и др. спортсменов	1-4 курс	в течение года	Преподаватель физической культуры
9.	Секция Тяжёлая атлетика	1-4 курс	в течение года по графику	Преподаватель физической культуры

Приложение V

к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**ФОНДЫ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО КВАЛИФИКАЦИИ ПОВАР
ПО ПРОФЕССИИ
«43.01.09 Повар, кондитер»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Примерные оценочные средства разработаны для по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций: Повар, кондитер.

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по сочетанию квалификаций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Для проведения демонстрационного экзамена используется комплект оценочной документации (далее КОД) по компетенции «Поварское дело».

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

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

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

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

2.2. Порядок проведения процедуры

Варианты заданий демонстрационного экзамена для студентов, участвующих в процедурах государственной итоговой аттестации в образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования разрабатываются, исходя из материалов и требований, приведенных в данном «Задании демонстрационного экзамена».

Программа государственной итоговой аттестации, задания, критерии их оценивания, продолжительность демонстрационного экзамена утверждаются образовательной организацией и доводятся до сведения студентов не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В ходе оценки выпускники демонстрируют «здесь и сейчас» уровень овладения профессиональными и общими компетенциями программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задание состоит из 3 модулей и соответствует содержанию:

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

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

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

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

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

Ход выполнения задания оценивается методом экспертного наблюдения. Оценивание осуществляется членами государственной экзаменационной комиссии, прошедшими обучение.

Для оценки результатов демонстрационного экзамена используется специально разработанная система критериев. По результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого принимается решение об итогах демонстрационного экзамена.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1 Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 1

Таблица № 1

Номер и наименование модуля задания Вид аттестации/уровень ДЭ Продолжительность выполнения модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч. 30 мин.

Текст образца задания:

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Модуль № 1:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

-минимум два гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

-один горячий соус.

-оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

-температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);

- масса блюда минимум 180 г.;

-3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

-соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

-сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль № 2:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта:

-белковый крем;

- начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;
 - декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;
- Особенности подачи:
- масса одной порции 90-130 грамм;
 - оформление десерта на усмотрение участника;
 - температура подачи десерта 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
 - 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
 - сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Используйте продукты из списка расходных материалов.
Необходимые приложения: нет

Модуль № 3:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить три порции холодной закуски из куриной печени на выбор участника.

Обязательные компоненты:

- минимум один гарнир на выбор участника;
- декоративный элемент из моркови, вид декоративного элемента будет определен в подготовительный день.
- температура подачи закуски от 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- масса одной порции 90-130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения:

3.2 Формирование вариативной части КОД.

Образовательная организация самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ используются нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 2.

Таблица № 2.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	0:00 <продолжительность не более 4,5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 3.

Таблица № 3.

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 4.

Таблица № 4

Наименование модуля задания	Продолжительность выполнения модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ
Модуль задания: <Название модуля>		
Задание модуля: <i>Текст задания</i>		ДЭ ПУ/ Вариативная часть КОД

Контрольно-оценочные средства (КОД 43.01.09-1-2025 Том 1) для проведения демонстрационного экзамена по профессии Повар, кондитер в 2025 году прилагается.

<https://bom.firpo.ru/Public> - ссылка на Банк оценочных материалов.