

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
СОДЕЙСТВИЕ»
(АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)**

РАССМОТРЕНО
На заседании Педагогического
совета Протокол № 4 от 25.09.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор
АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»
Панфилов А. Ф.



**Рабочие программы
специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Москва 2024 г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Содержание

Рабочая программа БД.01	Русский язык
Рабочая программа БД.02	Литература
Рабочая программа БД.03	История
Рабочая программа БД.04	Обществознание
Рабочая программа БД.05	География
Рабочая программа БД.06	Иностранный язык
Рабочая программа БД.07	Информатика
Рабочая программа БД.08	Математика
Рабочая программа БД.09	Физическая культура
Рабочая программа БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
Рабочая программа БД.11	Биология
Рабочая программа БД.12	Физика
Рабочая программа БД.13	Химия
Рабочая программа БД.14	Индивидуальный учебный проект
Рабочая программа ОГСЭ.01	Основы философии
Рабочая программа ОГСЭ.02	История
Рабочая программа ОГСЭ.03	Психология общения
Рабочая программа ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Рабочая программа ОГСЭ.05	Физическая культура
Рабочая программа ЕН.01	Химия
Рабочая программа ЕН.02	Математика
Рабочая программа ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Рабочая программа ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
Рабочая программа ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
Рабочая программа ОП.04	Организация обслуживания
Рабочая программа ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Рабочая программа ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
Рабочая программа ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Рабочая программа ОП.08	Охрана труда
Рабочая программа ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
Рабочая программа МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Рабочая программа МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Рабочая программа МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Рабочая программа МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Рабочая программа МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Рабочая программа МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Рабочая программа МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Рабочая программа МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Рабочая программа МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Рабочая программа МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Рабочая программа МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Рабочая программа МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
Рабочая программа УП	Учебная практика
Рабочая программа ПП	Производственная практика
Рабочая программа ПДП	Производственная практика (преддипломная)
Рабочая программа ГИА	Государственная итоговая аттестация

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.01 Русский язык
общеобразовательного цикла

примерной образовательной программы по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу
(квалификация)

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальностям технологического профиля:

- **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общая общеобразовательная учебная дисциплина (базовая)

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой); коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка по дисциплине **117** часов, в т.ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **78** часов /40 часов - лекционные; 38 - практические, в том числе практическая подготовка - 12 часов;/ Самостоятельная работа - **39** часов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
В том числе:	
лекции (если предусмотрено)	40

в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) -

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ДИРЕКТОР "ХТК "СОДВИГИ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK) Сертификат 01636CCE00AEF03B954023F95B6762FFB0

практические занятия (если предусмотрено)	38
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Итоговая аттестация в форме экзамена (русский язык)	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

Освоение содержания учебного предмета БД.01 Русский язык обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций:

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы учебного предмета БД.01 Русский язык у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО.

2.1. Личностные результаты, определенные ФГОС СОО

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания;
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
 - 13) духовно-нравственного воспитания:
 - 14) осознание духовных ценностей российского народа;
 - 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
 - 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
 - 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
 - 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
 - 19) эстетического воспитания:
 - 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
 - 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
 - 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
 - 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
 - 24) физического воспитания:
 - 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
 - 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
 - 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
 - 28) трудового воспитания:
 - 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
 - 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
 - 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
 - 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
 - 33) экологического воспитания:
 - 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
 - 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
 - 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
 - 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предприняемых действий, предотвращать их;

- 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
- 39) ценности научного познания;
- 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2. Метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.2.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3. Предметные результаты:

1) сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

2) совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

3) сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов,

воспринимать смысл зрительно (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте, создавать тексты разных функционально-смысловых

типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

4) совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

5) обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

6) сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

7) обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

8) обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

9) совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУДБ.01 «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	в том числе практическая подготовка (часов)	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи		12		ОК 4, ОК 5, ПК 5.5.
Введение	Содержание учебного материала			
	1 Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.			
	2 Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система.			
	3 Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура.			
	4 Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов.			
	5 Понятие о русском литературном языке и языковой норме.			
	Лекционные занятия	2		
	Практические занятия	-		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов. Конспектирование лингвистических статей	1		
Тема 1.1. Язык и речь. Функциональные стили речи	Содержание учебного материала			
	1 Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и её компоненты. Основные требования к речи.			ОК 4, ОК 5, ПК 5.5.
	2 Текст как произведение речи. Функциональные стили речи и их особенности. Функционально- смысловые стили речи			Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
	3 Лингвостилистический анализ текста			Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK)

	Лекционные занятия	2		
	Практические занятия Речевой этикет-одна из важных составляющих профессионального имиджа. Орфоэпическая норма в устной деловой речи	2	2	
	Практическая подготовка Оформление, составление документов в производственном процессе			
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания. Составление словарика языковых единиц, используемых в официально-деловом стиле. Лингвистический анализ словарных статей	3 1 1		
Раздел 2. Лексика и фразеология		9		
Тема 2.1. Лексика и фразеология	Содержание учебного материала			
	1 Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова.			ОК 5
	2 Многозначность. Прямое и переносное значение. Выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление.			
	3 Лексика сточки зрения её происхождения.			
	4 Лексика сточки зрения её употребления.			
	5 Активный и пассивный словарный запас.			
	6 Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Фразеологизмы. Лексические нормы.			
	Лекционные занятия	2		
Практические занятия Анализ слов в словарной статье толковых словарей. Словари профессиональной лексики	2	2		
Практическая подготовка Составление словаря профессиональных слов и терминов в соответствии со специальностью.				

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762F80

	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов. Устные и письменные сообщения: <ul style="list-style-type: none"> Динамизм лексической системы современного русского литературного языка Анализ лингвистических словарей современного русского языка Анализ лексики устного народного творчества в соответствии с жанрами Создание словарика устаревших слов (по былинам и малым жанрам) Фразеологическая единица в профессиональной сфере Составление словаря профессиональной лексики Использование афоризмов в современной речи молодёжи. Использование Интернет-ресурсов при подготовке. Составление терминологического словаря языковых понятий и словаря профессиональных терминов будущей профессии	3 2		
Рядел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография		5		
Тема 3.1. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	Содержание учебного материала			ОК 4, ОК 5
	1 Фонетические единицы			
	2 Звук и фонема			
	3 Ударение.			
	4 Фонетический разбор слова			
	5 Орфоэпические нормы. Использование орфоэпического словаря.			
	6 Правописание чередующихся гласных и согласных			
	7 Правописание через дефис			
	8 Употребление букв Ъ и Ь; правописание О/Ё после шипящих.			
	9 Правописание приставок.			
	Лекционные занятия	2		
	Практические занятия	-	2	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

	Практическая подготовка Культура произношения в деловом профессиональном общении			
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.	1		
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография		6		
Тема 4.1. Морфемика, словообразование, орфография	Содержание учебного материала			
	1 Понятие морфемы. Морфемный разбор слова.			ОК 5, ПК 5.5.
	2 Способы словообразования. Предупреждение речевых ошибок.			
	3 Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Сложные слова.			
	Лекционные занятия	2		
	Практические занятия Образование неологизмов за последние 20 лет в СРЛЯ.Способы образование профессиональной лексики в соответствии со специальностью	2		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов Рефераты по темам: <ul style="list-style-type: none"> Словообразование профессиональной лексики и терминов Современное словообразование в молодёжной среде Современное словообразование в соцсетях: источники, стилистическаяпринадлежность Сочинение-рассуждение – Необходимы ли речевые нормы в интернет-коммуникации? Презентации на лингвотемы	1		
Раздел 5. Морфология и орфография	32	4	Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	

Тема 5.1. Имя существительное	Содержание учебного материала				
	1	Грамматические признаки слова. Знаменательные и незнаменательные части речи			ОК 4
	2	Лексика грамматические разряды существительных.			
	3	Род, число, падеж существительных. Склонение.			
	4	Правописание окончаний существительных			
	5	Сложные существительные. Морфологический разбор.			
	Лекционные занятия		-		ОК 4
	Практические занятия Написание эссе с использованием существительных разных лексических разрядов		2		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа студентов Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.		2		
Тема 5.2. Имя прилагательное	Содержание учебного материала				
	1	Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Сложные прилагательные.			ОК 4, ОК 5
	2	Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм прилагательных в речи.			
	Лекционные занятия		2		
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
Самостоятельная работа студентов Презентации на лингвотемы		1			
Содержание учебного материала					Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Тема 5.3. Местоимение.	1	Лексико-грамматические разряды местоимений.			ОК 4, ОК 5
	2	Морфологический разбор местоимений. Употребление в речи.			
	Лекционные занятия		2		ОК 4, ОК 5
	Практические занятия		-		
	Контрольные работы		-		
Самостоятельная работа студентов Презентации на лингвотемы		1			
Тема 5.4. Глагол.	Содержание учебного материала				
	1	Грамматические признаки глагола.			ОК 4, ОК 5
	2	Правописание суффиксов и личных окончаний. НЕ с глаголами.			
	3	Предпочтительные формы глаголы в деловой речи			
	4	Морфологический разбор. Употребление форм глаголов в речи.			
	Лекционные занятия		2		ОК 4, ОК 5
	Практические занятия		-	2	
	Практическая подготовка Использование безличной и обобщённо-личной форм глагола в деловой профессиональной речи				
Контрольные работы		-			

	Самостоятельная работа студентов Поиск, отбор, систематизация лингвистической информации с использованием языковых словарей, справочных пособий, учебников, интернет-ресурсов	2		ОК 4, ОК 5
Тема 5.5. Причастие как особая форма глагола.	Содержание учебного материала			
	1 Действительные и страдательные причастия.			
	2 Правописание суффиксов и окончаний. НЕ с причастиями. -Н- и -НН- в причастиях и отглагольных прилагательных.			
	3 Причастный оборот. Морфологический разбор причастия.			
	Лекционные занятия	-		ОК 4, ОК 5
	Практические занятия Работа по написанию мини-сочинения по тематике, связанной с профессиональной сферой деятельности (с использованием причастных оборотов)	2		
	Контрольные работы	-		
Самостоятельная работа студентов Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.	2			
Тема 5.6. Деепричастие как особая форма глагола.	Содержание учебного материала			
	1 Образование деепричастия. НЕ с деепричастиями.			
	2 Деепричастный оборот. Морфологический разбор.			
	3 Наречие. Грамматические признаки наречия. Правописание наречий.			
	4 Степень сравнения. Морфологический разбор.			
	Лекционные занятия	2		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Практические занятия Работа по написанию мини-сочинения по тематике, связанной с профессиональной сферой деятельности (с использованием причастных оборотов)	2		ОК 4, ОК 5
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов Поиск, отбор, систематизация лингвистической информации с использованием языковых словарей, справочных пособий, учебников, интернет-ресурсов	1		
Тема 5.7. Слова категории состояния	Содержание учебного материала			ОК 4, ПК 5
	1 Группы			
	2 Функции в речи			
	Лекционные занятия	2		
	Практические занятия	-		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студента Лингвистический анализ текста	1		
Раздел 6. Служебные части речи.		19		
Тема 6.1. Предлог как часть речи	Содержание учебного материала			ОК 4, ПК 2
	1 Правописание.			
	2 Производные и непроизводные предлоги.			
	3 Употребление предлогов.			
	Лекционные занятия	-		

	Практические занятия Практическая подготовка Употребление производных и фразеологических предлогов в деловом и профессиональном контексте. Правописание.	2	2	ОК 4, ПК 2
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов Поиск, отбор, систематизация лингвистической информации с использованием языковых словарей, справочных пособий, учебников, интернет-ресурсов	2		
Тема 6.2. Союз как часть речи	Содержание учебного материала			ОК 4, ОК 5, ПК 2
	1 Правописание. Употребление союзов в предложении.			
	2 Союзы как средство связи предложений в тексте			
	Лекционные занятия	2		
	Практические занятия Фразеологические союзы в деловой профессиональной речи	2		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов Поиск, отбор, систематизация лингвистической информации с использованием языковых словарей, справочных пособий, учебников, интернет-ресурсов Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.	1 1		
Тема 6.3. Частица как часть речи	Содержание учебного материала			
	1 Правописание. Частицы НЕ и НИ с разными частями речи.			
	Лекционные занятия	2		
	Практические занятия Индивидуальный объяснительный диктант - Частицы НЕ и НИ с разными частями речи.	2		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.	1		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 6.4. Междометия и звукоподражательные слова	Содержание учебного материала				ОК 4, ОК 5, ПК 2
	1	Правописание. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление в речи.			
	Лекционные занятия		-		
	Практические занятия Корректность использования междометий в литературном языке		2		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа студента . Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.		1		
Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.			35		
Тема 7.1. Основные единицы синтаксиса.	Содержание учебного материала				ОК 4, ОК 5, ПК 2
	1	Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое.			
	Лекционные занятия		2		
	Практические занятия Расстановка знаков препинания в соответствии со смысловыми отрезками ССЦ		2		
	Контрольные работы		-		
Самостоятельная работа студентов Конспектирование лингвоматериала.		1			
Тема 7.2. Словосочетание	Содержание учебного материала				ОК 4, ОК 5, ПК 2
	1	Строение. Виды связи слов в словосочетаниях. Синтаксический разбор словосочетания.	2		
	Лекционные занятия		2		
	Практические занятия Словосочетания как основа построения предложения		2		
	Контрольные работы		-		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

	Самостоятельная работа студентов Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.	2		
Тема 7.3. Простое предложение	Содержание учебного материала			
	1 Виды предложений по цели высказывания.			
	2 Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Порядок слов.			
	3 Грамматическая основа двусоставного предложения.			
	4 Второстепенные члены предложения. Неполные предложения.			
	Лекционные занятия	2		ОК 4, ОК 9
	Практические занятия Практическая подготовка Роль выразительной речи в достижении конструктивных результатов при проведении деловых переговоров.	-	2	
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.			
Тема 7.4. Осложненное простое предложение	Содержание учебного материала			
	1 Однородные члены и знаки препинания.			
	2 Обособленные и уточняющие члены предложения. Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения.			
	3 Вводные слова предложения обращение и знаки препинания при нем.			
	4 Знаки препинания при междометии. Способы передачи чужой речи.			
	5 Прямая речь. Замена прямой речи косвенной.			
6 Цитирование. Диалог.				

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

	Лекционные занятия	4		
	Практические занятия Развернутые ответы на вопросы с использованием цитат, косвенной речи	2		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа студентов Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.	4		
Тема 7.5. Сложное предложение	Содержание учебного материала			
	1 Сложносочиненное предложение. Знаки в ССП. Употребление ССП в речи.			ОК 4, ОК 9
	2 Сложноподчиненное предложение. Знаки в СПП. Использование СПП в разных типах и стилях речи.			
	3 Бессоюзное предложение. Знаки в БСП. Использование БСП в речи.			
	4 Сложные предложения с разными видами связи.			
	5 Сложное синтаксическое целое как компонент текста.			
	Лекционные занятия	6		
	Практические занятия Использование ССП и СПП при написании эссе по теме профессиональной направленности «Утвердилось или пошатнулось моё желание стать технологом трикотажных изделий (конструировать и моделировать одежду) ?	4		
Контрольные работы	-			

	<p>Самостоятельная работа студента</p> <p>Написание рефератов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Из изученных художественных произведений подобрать тексты, содержащие сложное синтаксическое целое. Проанализировать. Подготовить сообщение • Из произведений современной русской литературы подобрать тексты, содержащие сложные предложения с разными видами связи. Проанализировать. Подготовить сообщение • Проанализировать синтаксис интернет-жанров и подготовить сообщение, опираясь на конкретный языковой материал • Классификация жанров интернет-дискурса. Своеобразие используемых языковых единиц 	1		
Всего		117		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Русского языка и литературы».

- Рабочие места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; доска, выход в локальную сеть).

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гольцова Н.Г. Русский язык. В 2-х частях. Ч.1.: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень.
2. Гольцова Н.Г. Русский язык. В 2-х частях. Ч.2: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень.
3. Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. - Русское слово, 2021. - 392

Дополнительные источники:

1. Алексеев А.В. Русский язык и литература : часть 1: Русский язык / А.В. Алексеев. - ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 363 с. <http://znanium.com/catalog/document/?pid=1083279&id=356237>
2. Сигов В. К. Русский язык и литература : часть 2: Литература / В. К. Сигов.
- ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 491 с. <http://znanium.com/catalog/document/?pid=1222620&id=369160>
3. Анисимова Н.И. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : краткий курс лекций для студентов всех специальностей факультета СПО / Н. И. Анисимова. - Белгородский ГАУ, 2018. – 51
4. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. - 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 230 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12294-7
5. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования /

- Н. А. Лобачева. - 3-е изд., испр. и доп.- Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 206 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534- 12621-1.
6. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 123 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12620-4.
 7. Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство «Флинта», 2021. - 208 с. ISBN - 978-5-9765-0821 -7
 8. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 314 с. - (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>

Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.пф/>)
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>)
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>)
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>)
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>)
6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>)
7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>)
8. КиберЛенинка (cyberleninka.ru)
9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>)
10. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>)
11. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, тестирования, выполнение студентами индивидуальных заданий, исследований, контрольных (зачетных) работ и экзаменов.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Уметь:	
Осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач	В процессе проведения занятий, зачетов, практикумов, экзаменов
Анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления.	В процессе проведения занятий, зачетов, практикумов, экзаменов
Проводить мгновенный анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка.	В процессе проведения занятий, зачетов, практикумов, экзаменов
Извлекать необходимую информацию из различных источников	Проверка и оценка письменных работ, рефератов и сообщений, конспектов; оценка работ, представленных в электронном виде.
Создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания разных типов и жанров	Рефераты, сообщения, индивидуальные задания, исследовательские работы.
Соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного литературного русского языка.	В процессе проведения занятий, тестирования, составления деловых бумаг, в процессе лингвистического анализа, практикумов, зачетов и экзаменов
Соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах общения.	
Использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста	В процессе создания творческих работ (сочинений, изложений с элементами сочинения), зачетов, экзаменов.
Знать/ понимать:	
Связь языка и истории, культуры русского и других народов	<p>В процессе проведения занятий, практикумов, защите творческих работ, зачетов и экзаменов</p> <p>Текущий контроль: Устный опрос (фронтальный и индивидуальный)</p> <ul style="list-style-type: none"> – тестирование; – конструирование ответа; – взаимопроверка; – самопроверка; – редактирование; – рецензирование
Смысл понятий: речевая интуиция и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи.	
Основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь.	
Орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы русского языка; нормы речевого поведения в различных сферах общения.	
<p style="text-align: right;">Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"</p> <p>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</p> <p>АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK) Сертификат 01636CCE00AEB03B954023E95B6762EFB0</p> <p>ДИРЕКТОР</p>	

– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защита проектов, отчетов по практическим занятиям.

2. Письменный опрос

- диктанты;
- тематические контрольные;
- самостоятельная работа;
- тематические тесты;
- лингвистический анализ;
- рефераты;
- кроссворды.

3. Промежуточная аттестация

в форме зачета в виде:

- письменных/ устных ответов,
- тестирования;
- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1. Р 3, Темы 3.1. Р 4, Темы 4.1. Р 5, Темы 5.1.-5.7. Р 7, Темы 7.1-7.5.	Устный, письменный опрос; тестирование, фронтальный опрос в форме беседы, оценка активности на занятиях; индивидуальные задания, проекты, практические работы, выполнение экзаменационного теста, редактирование, рецензирование, самостоятельная работа, диктанты/эссе/сочинения
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1. Р 2, Темы 2.1. Р 3, Темы 3.1. Р 4, Темы 4.1. Р 5, Темы 5.2. - 5.6. Р 6, Темы 6.1., 6.2., 6.3., 6.4. Р 7, Темы 7.1-7.5.	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 7, Темы 7.3.-7.5.	Устный опрос, тестирование,
ПК 5.5. Управлять коллективом в рамках своей компетенции и контролировать исполнение подчиненными должностных инструкций.	Р 1, Темы 1.1. Р 4, Темы 4.1. Р 6, Темы 6.1., 6.2., 6.3., 6.4. Р 7, Темы 7.1., 7.2.	Устный, письменный опрос; тестирование, фронтальный опрос в форме беседы, оценка активности на занятиях; индивидуальные задания, проекты, практические работы, выполнение экзаменационного теста, редактирование, рецензирование, самостоятельная работа,

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.02 Литература
общеобразовательного цикла

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	42

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальностям технологического профиля

- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общая общеобразовательная учебная дисциплина(базовая).

1.3. Цели и задачи дисциплины. Требования к результатам освоения дисциплины: Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;
- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка по дисциплине 176 часов, в т.ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **117** часов(лекционные – 55, лаб.- практические - 6, в т.ч. практическая подготовка – 40).

Самостоятельной работы **51** час.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	152
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	101

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0 ДИРЕКТОР

в том числе:	
лекции (если предусмотрено)	55
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	40
лабораторные работы (если предусмотрено)	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	51
Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета БД.02 Литература обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы учебного предмета БД.02 Литература у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО:

2.1. Личностные результаты, определенные ФГОС СОО

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и

опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания:
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:

25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

- отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
 - 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
 - 28) трудового воспитания;
 - 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
 - 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
 - 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
 - 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
 - 33) экологического воспитания;
 - 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
 - 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
 - 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
 - 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
 - 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
 - 39) ценности научного познания;
 - 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
 - 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
 - 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2. Метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их

ДОСТИЖЕНИЯ;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие

правовым и морально-этическим нормам;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной: работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.2.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений,

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

3) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:

пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишнёвый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьёва, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

5) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

6) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B672FFB0

7) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

8) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

9) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов, и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;

традиция и новаторство;

авторский замысел и его воплощение;

художественное время и пространство;

миф и литература; историзм, народность;

историко-литературный процесс;

литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;

литературные жанры;

трагическое и комическое;

психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;

виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник, верлибр;

"вечные темы" и "вечные образы" в литературе;

взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;

художественный перевод; литературная критика;

10) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

11) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

12) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

13) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	в том числе практическая подготовка (часов)	Осваиваемые элементы компетенций
Введение	Содержание учебного материала	1		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1., ПК 5.4., ПК 5.6.
	1 Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы			
	2 Литература как вид искусства			
	Лекционные занятия	-		
	Лабораторно-практические занятия	-		
	Практическая подготовка	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 1. Русская литература первой половины XIX века				
Введение	Содержание учебного материала	1		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, П.К 5.1.
	1 Обзор культуры			
	2 Литературная борьба			
	3 Романтизм – ведущее направление			
	4 Самобытность русского романтизма			
	Лекционные занятия	-		
	Лабораторно-практические занятия	-		
	Практическая подготовка Поиск, отбор, систематизация информации (на литературоведческом материале)		2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.1. А.С. Пушкин	Содержание учебного материала			"Компания "Тензор"
	1 Жизненный и творческий путь			
	2 Основные темы и мотивы лирики			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	3	Философская лирика				
	4	Гражданская лирика				
	5	Тема поэта и поэзии				
	6	Лирика любви и дружбы				
	7	Поэма «Медный всадник»				
	8	Жизнеутверждающий пафос лирики				
	Лекционные занятия		6		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	
	Лабораторно-практические занятия		-			
	Практическая подготовка Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, коллаж, видеоролик и др.).		2			
	Самостоятельная работа обучающихся - работа с первоисточником; - создание рефератов («Значение творческого наследия А.С. Пушкина», «Пушкин и современность»)		1			
Тема 1.2. М.Ю. Лермонтов	Содержание учебного материала					
	1	Характеристика творчества				
	2	Этапы творчества				
	3	Основные мотивы лирики				
	4	Мотив одиночества				
	5	Утверждение героического типа личности				
	6	Интимная лирика				
	7	Поэт и общество				
		Лекционные занятия		6		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
		Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка Чтение и анализ стихотворений, подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций.		2			
	Самостоятельная работа студентов. - работа с первоисточником; - создание рефератов («Тема поэта и поэзии», «Диалектика добра и зла» и др.)		1			
Тема 1.3.	Содержание учебного материала					

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FF80

Н.В. Гоголь	1	Значение творчества в русской литературе			
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка		-		
	Самостоятельная работа студентов. - создание рефератов («Поэтическое видение мира Н.В. Гоголя» и др.)		1		
Раздел 2. Русская литература второй половины XIX в					
Введение	Содержание учебного материала				
	1	Культурно-историческое развитие			
	2	России середины XIX века			
	3	Литературный процесс			
	4	Взаимодействие стилей и направлений			
	5	Литературная критика			
	6	Журналы			
	Лекционные занятия		2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		1		
	Тема 2.1. А.Н. Островский	Содержание учебного материала			
1		Драматургия А.Н. Островского			
2		Театр			
3		Пьеса «Гроза»			
4		Критика о «Грозе»			
5		Понятие о драме			
Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	
Лабораторно-практические занятия		-			
Практическая подготовка		-			
Самостоятельная работа студентов		2			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK)
ДИРЕКТОР

Оператор ЭДО ООО "Юнианг Сервис"
Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

		- работа с текстом и критической статьей; создание отзыва (рецензии) на театральную постановку			
Тема 2.2. И.А. Гончаров	Содержание учебного материала				
	1	Жизненный и творческий путь писателя			
	2	Роман «Обломов» - социально-психологический роман			
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка		-		
Самостоятельная работа студентов - работа с текстом; - подготовка к семинару (сбор материала из различных источников)		2			
Тема 2.3. И.С. Тургенев	Содержание учебного материала				
	1	Жизненный и творческий путь писателя			
	2	Роман «Отцы и дети»: временной и всечеловеческий смысл названия			
	3	Основной конфликт			
	Лекционные занятия		4		
	Лабораторно-практические занятия				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1., ПК 5.6.
	Практическая подготовка Работа с избранными эпизодами романа (чтение и обсуждение). Написание рассказа о произошедшем споре – дать оценку от своего лица персонажу.		2		
	Самостоятельная работа студентов - работа с первоисточником; - чтение романов писателя («Рудин», «Дворянское гнездо»); - создание рефератов; - написание отзыва о фильме.		2		
Тема 2.4. Ф.И. Тютчев. А. А. Фет	Содержание учебного материала				
	1	Сведения из биографии			
	2	Философичность лирики			
	3	Лирика любви			
	4	Общественно-политическая лирика			
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2

документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

	Лабораторно-практические занятия				ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1., ПК 5.6.
		Практическая подготовка Чтение и анализ стихотворений, подбор иллюстрационного материала под стихотворение.	2		
		Самостоятельная работа студентов - создание рефератов («Душа и природа в поэзии» и др.) использование Интернет-ресурсов; - работа с поэтическими текстами, анализ и чтение наизусть.	2		
Тема 2.5. Н. А. Некрасов	Содержание учебного материала				
	1	Жизнь и творчество			
	2	Жанровое своеобразие лирики. Народность			
	3	Истинная лирика			
	4	Поэма «Кому на Руси жить хорошо»			
	5	Проблематика поэмы			
	9	Поэма-энциклопедия жизни середины XIX века			
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / подкаста (на выбор) о тех поэтических текстах поэта, которые впоследствии стали народными.		2		
	Самостоятельная работа студентов - работа с первоисточником; - чтение романов писателя (использование Интернет-ресурсов при подготовке).		2		
Тема 2.6. Достоевский Ф. М.	Содержание учебного материала				
	1	Жизнь и творчество писателя			
	2	Роман «Преступление и наказание» - социально-психологический, нравственно-философский роман			
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Практические занятия Образ Петербурга в системе образов романа Ф. Достоевского – работа с текстом произведения		2		
Практическая подготовка Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и анализ эпизодов)		4			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F9586762FFB0
21.01.25 11:24 (MSK)
ДИРЕКТОР

	обсуждение). Подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского.			ПК 5.1., ПК 5.6.
	Самостоятельная работа студентов - работа с первоисточником; - подготовка к лекционно-семинарскому занятию; - создание рецензии на фильм; - написание сочинения, презентации.	2		
Тема 2.7. Л. Н. Толстой	Содержание учебного материала			
	1 Жизненный и творческий путь			
	2 Духовные искания писателя			
	3 Роман-эпопея «Война и мир»			
	4 Своеобразие романа			
	5 Изображение русской действительности			
	Лекционные занятия	4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия Создание портрета героя через речевую характеристику	2		
	Практическая подготовка Работа с избранными эпизодами из «Севастопольские рассказы». Подготовка биографии Л.Н. Толстого в виде: видеоролика, коллажа, постера, подкаста.	4		
	Самостоятельная работа студентов - создание рефератов, сообщений (использование интернет-ресурсов), презентации; - подготовка к лекционно- семинарским занятиям; - создание сочинений. Конкурс сочинений; - работа с текстом-	2		
Тема 2.8. А. П. Чехов	Содержание учебного материала			
	1 Жизнь и творчество писателя			
	2 Герои рассказов Чехова («Маленькая трилогия»)			
	3 Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад»			
	Лекционные занятия	4		
	Лабораторно-практические занятия	-		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,
Практическая подготовка Подготовка и участие в дискуссии «Как человек влияет на окружающий мир, и как это отражается на нём?». Работа с интернет-ресурсами: определение теории малых дел и	4		ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8,	

	соотнесение определения содержания рассказа. Написание рецензии на одно из произведений.			ОК 9, ПК 5.1.	
	Самостоятельная работа студента - Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания (создание рефератов, презентации); Отзыв о театральной постановке (пьеса «Вишневый сад»).	2			
Раздел 3. Литература XX века					
Введение. Русская	Содержание учебного материала				
	1	Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков			
литература на рубеже веков	2	Русская культура			
	3	Общечеловеческие проблемы начала XX века в прозе и поэзии			
	4	Роль искусства в жизни общества			
	Лекционные занятия		2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
Лабораторно-практические занятия		-			
Практическая подготовка		-			
Самостоятельная работа студента		2			
Тема 3.1. И. А. Бунин	Содержание учебного материала				
	1	Сведения из биографии			
	2	Лирика.			
	3	Рассказы			
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка		-		
Самостоятельная работа студента - Внеаудиторная работа с использованием Интернет-ресурсов; - подготовка рефератов, сообщений, презентации.		2			
Тема 3.2. А. И. Куприн	Содержание учебного материала				
	1	Сведения из биографии.			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2	Рассказы «Олеся», «Гранатовый браслет»			
	3	Нравственные и социальные проблемы в произведениях			
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка		-		
	Самостоятельная работа студентов - создание рефератов, сообщений (использование Интернет-ресурсов) , презентации; - работа с текстом. - подготовка к лекционно-семинарскому занятию; - рецензия на просмотренный фильм;		2		
Тема 3.3. Поэзия начала XX века. Символизм. Акмеизм. Футиризм.	Содержание учебного материала				
	1	Обзор поэзии			
	2	Серебряный век			
	3	Литературные течения			
	4	Проблемы традиций и новаторства			
	6	Истоки русского символизма			
	7	Конструирования мира в процессе творчества. В.Я.Брюсов, К.Д. Бальмонт, Ф.К.Сологуб.			
	8	Истоки акмеизма			
	9	Утверждение красоты земной жизни. Н.С. Гумилёв			
	10	Футиризм как «новое искусство»			
	11	Эксперименты футуристов			
	12	И. Северянин. В. Хлебников			
		Лекционные занятия		6	
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка		-		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

20

	Самостоятельная работа студентов - создание рефератов, сообщений (использование Интернет-ресурсов, презентации); - работа с поэтическими текстами, анализ языковых (художественных) средств; - подготовка к выразительному чтению.		1		ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
Тема 3.4.	Содержание учебного материала				
М. Горький	1	Сведения из биографии			
	2	Ранние рассказы			
	3	Романтизм Горького. Пьеса «На дне», её философский смысл			
	4	Новаторство Горького-драматурга			
	Лекционные занятия		2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка		-		
Самостоятельная работа студентов - работа с первоисточником; - раскрытие образов на основе речевой характеристики героя - написание отзыва (по выбору, презентации).		1			
Тема 3.5. А. А. Блок	Содержание учебного материала				
	1	Сведения из биографии			
	2	Темы лирики			
	3	Поэма «Двенадцать»: сложность восприятия поэтом революции			
	4	Образы в поэме			
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка Анализ проблематики, сюжет и композиция. Полифонизм поэмы.		2		
	Самостоятельная работа студентов - чтение и анализ поэтического текста; - подготовка и защита рефератов (использование Интернет-ресурсов, презентации).		2		

Тема 3.6. Литература 20-х годов (обзор)	Содержание учебного материала				
	1	Противоречивость развития культуры			
	2	Литературный прогресс; группировки и журналы			
	3	Интеллигенция и революция.			
	4	Публицистика 20-х годов			
	Лекционные занятия		2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка		-		
Самостоятельная работа студента - работа внеаудиторная по созданию сообщений, рефератов; - использование Интернет-ресурсов.		2			
Тема 3.7. В. В. Маяковский	Содержание учебного материала				
	1	Сведения из биографии			
	2	Лирика Маяковского			
	Лекционные занятия		4		
Лабораторно-практические занятия		-			
Практическая подготовка		-		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.	
Самостоятельная работа студента - чтение и анализ поэтических текстов; - работа по созданию словаря неологизмов; - подготовка к семинарскому занятию.		2			
Тема 3.8. С. А. Есенин	Содержание учебного материала				
	1	Сведения из биографии			
	2	Художественное своеобразие творчества: глубокий лиризм, народно-песенная основа			
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,
	Лабораторно-практические занятия		-		
Практическая подготовка Чтение и анализ стихотворений, подбор материала под стихотворение.		2	Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"		

	Самостоятельная работа студента - работа с поэтическими текстами; - создание рефератов, сообщений (использование Интернет-ресурсов, презентации); - подготовка музыкально-поэтической композиции; - подготовка к семинарскому занятию.	2		ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.	
Тема 3.9. Литература 30-х – начала 40-х годов (обзор)	Содержание учебного материала				
	1 Становление новой культуры				
	2 Единство и многообразие				
	3 Социалистический реализм как новый художественный метод				
	4 Отражение индустриализации коллективизации				
	5 Социалистические идеалы. Н. Островский. Л. Леонов. В. Катаев. М. Шолохов. М. Светлов и др.				
	Лекционные занятия	1		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.	
	Лабораторно-практические занятия	-			
	Практическая подготовка Анализ произведений разных писателей. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов.	2			
	Самостоятельная работа студента - работа с первоисточником; - создание сообщений и рефератов (использование Интернет-ресурсов).	2			
Тема 3.10. М. И. Цветаева	Содержание учебного материала				
	1 Сведения из биографии				
	2 Основные темы творчества				
	3 Своеобразие стиля автора				
		Лекционные занятия	2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК
		Лабораторно-практические занятия	-		
	Практическая подготовка	-			

	Самостоятельная работа студента - работа с поэтическими текстами, анализ; - создание рефератов, сообщений, презентаций	1		5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
Тема 3.11. А. П. Платонов	Содержание учебного материала	2		
	1 Сведения из биографии			
	2 Социально-философское содержание творчества			
	3 Своеобразие художественного мира			
	4 Повесть «Котлован»			
	Лекционные занятия	2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
Лабораторно-практические занятия	-			
Практическая подготовка Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя.	2			
Самостоятельная работа студента - создание рефератов (использование интернет - ресурсов). - работа с текстом.	1			
Тема 3.12.	Содержание учебного материала			
М. А. Булгаков	1 Сведения из биографии			
	2 Роман «Белая гвардия»			
	3 Честь – лейтмотив романа			
	4 Тема Дома			
	Лекционные занятия	2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия	-	Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
Практическая подготовка	2			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AFB03B954023E95B6762EFB0

	Жанр и композиция романа «Белая гвардия».			ПК 5.6.
	Самостоятельная работа студента - чтение первоисточника; - создание рефератов (работа с Интернет-ресурсами), написание мини-сочинения о запомнившемся герое.	2		
Тема 3.13. М. А. Шолохов	Содержание учебного материала			
	1 Сведения из биографии			
	2 Роман «Тихий Дон» (обзор).русский народ, казачество в годы Гражданской войны			
	3 Многоплановость романа			
	Лекционные занятия	4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия	-		
	Практическая подготовка Работа с эпизодами из выбранных глав.	2		
Самостоятельная работа студента - работа с текстом; - создание рефератов (использование Интернет-ресурсов).	1			
Тема 3.14. Литература	Содержание учебного материала			
	1 Деятели литературы и искусства на защите Отечества			
периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	2 Лирический герой в стихах поэтов фронтовиков			
	3 Изображение в прозе подвига советского народа			
	Лекционные занятия	2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия	-		
	Практическая подготовка Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства.	2		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор".

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Самостоятельная работа студента - создание рефератов, сообщений (использование Интернет-ресурсов); - написание отзыва по произведению; поэтическая композиция.		1		
Тема 3.15. А. А. Ахматова	Содержание учебного материала				
	1 Жизненный и творческий путь				
	2 Ранняя лирика				
	3 Темы зрелой лирики				
	4 Поэма «Реквием»				
	Лекционные занятия		2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка Чтение и анализ стихотворений, подбор иллюстрационного материала под стихотворение.		2		
	Самостоятельная работа студента - работа с поэтическими текстами, анализ» - подготовка к конкурсу чтецов.		1		
Тема 3.16. А. Т. Твардовский	Содержание учебного материала				
	1 Сведения из биографии				
	2 Тема войны и памяти в лирике				
	3 Утверждение нравственных ценностей				
	Лекционные занятия		2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
	Лабораторно-практические занятия		-		
	Практическая подготовка Анализ стихов (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов.		2		
	Самостоятельная работа студента - чтение поэтических текстов; - создание рефератов, презентаций.		1		
Тема 3.17. Литература 50-х – 80-х годов	Содержание учебного материала				
	1 Творчество Б. Ахмадулиной, Р, Рождественского, А. Вознесенского, Б. Окуджавы, Е. Евтушенко и др.				
	Лекционные занятия		4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК
Лабораторно-практические занятия		-			

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Практическая подготовка	-		4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.4., ПК 5.6.
	Самостоятельная работа студента Поэтическая композиция-презентация	2		
Тема 3.18. «Деревенская» проза	Содержание учебного материала			
	1 Человек в произведениях Ф. Абрамова, В. Шукшина, С. Белова и др.			
	Лекционные занятия	4		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Лабораторно-практические занятия	-		
	Практическая подготовка	-		
Самостоятельная работа студента - создание рецензии на просмотренный фильм, спектакль;	1			
Раздел 4. Новейшая литература				
Тема 4.1. Литература новейшая (обзор)	Содержание учебного материала			
	1 Споры о путях развития культуры.			
	2 Тенденции современной литературы	2		
	Лекционные занятия			
	Лабораторно-практические занятия	-		
	Практическая подготовка	1 -		
Самостоятельная работа студента Подготовка к онлайн - выставке книг современной новейшей литературы				
	Всего	152		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет. Кабинет Социально-экономических и гуманитарных дисциплин

- Рабочие места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; доска, выход в локальную сеть);

Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Москвин, Г. В. Литература. 10 класс : учебник / Г. В. Москвин, Н. Н. Пуряева, Е. Л. Ерохина. - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 302с. - ISBN 978-5-09-099618-1.

2. Москвин, Г. В. Литература. 11 класс. Базовый уровень : учебник / Г. В. Москвин, Н. Н. Пуряева, Е. Л. Ерохина. - Москва : Издательство "Просвещение", 2022. - с. - ISBN 978-5-09-099619-8.

3. Фортунатов, Н.М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019.-207с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-6020-4. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/433733>

4. Фортунатов, Н.М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2019.-246с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01043-5. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/433732>

5. Фортунатов, Н.М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2019.-310с.- (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10666-4. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/431053>

6. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.]; под общей редакцией В. А. Мескина. - Москва: Издательство Юрайт, 2020.-411с.- (Высшее образование).- ISBN 978-5-534-00234-8. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/450436>

Дополнительные источники

1. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования/А.А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 211 с. - (Профессиональное образование).-ISBN978-5-534-02275-9.-Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/453510>
2. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия : учебное пособие для среднего профессионального образования/А.А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. - Москва: Издательство Юрайт, 2020- 265 с. - (Профессиональное образование).-ISBN978-5-534-09163-2.-Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/453653>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://znanium.com> –ЭБС «Знаниум»
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
1. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
2. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
5. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>);
8. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.пф/>);
9. Кибер Ленинка (<http://cyberleninka.ru/>).
10. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
11. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
12. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
13. Консультант Плюс – справочная правовая система (доступ по локальной сети).

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения

обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

3.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин и следующего оборудования:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочего места преподавателя;
- рабочей доски и мела;
- текстов художественных источников, изучаемых по программе, наглядности(оформления);

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации

Художественные тексты изучаемых произведений

- **В.А. Жуковский.** Сельское кладбище. Вечер. Светлана. Певец во стане русских воинов. Ивиковы журавли. Теон и Эсхин. Лесной царь.
- **К.Н. Батюшков.** Веселый час. Мои Пенаты. К Дашкову. Переход русских войск через Неман. Странствия Одиссея. На развалинах замка в Швеции. Изречение Мельхиседека.
- **А.С. Пушкин.** К другу стихотворцу. Воспоминания в Царском селе. Лицинию. Товарищам. Вольность. К Чаадаеву. Деревня. Погасло дневное светило... Кинжал. Узник. Свободы сеятель пустынный. К морю. Я помню чудное мгновенье... Вакхическая песня. 19 октября. Пророк. Стансы (В надежде славы и добра...). Арион. Анчар. В Сибирь. Поэт. Поэту. 19 октября 1827 г. На холмах Грузии... Дар напрасный, дар случайный... Дорожные жалобы. И.И. Пущину. Я вас любил... Брожули я вдоль улиц шумных... Эхо. Мадонна. Бесы. Безумных лет угасшее веселье... Моя родословная. Клеветникам России. Бородинская годовщина. Вновь я посетил... Из Пиндемонти. Когда за городом задумчив я брожу... Памятник. Руслан и Людмила. Кавказский пленник. Цыганы. Полтава. Медный всадник. Борис Годунов. Маленькие трагедии. Арап Петра Великого. Повести Белкина. История села Горюхина. Дубровский. Капитанская дочка. Пиковая дама.
- **М.Ю. Лермонтов.** Нет, я не Байрон... Парус. Предсказание. Два великана. Бородино. Смерть поэта. Когда волнуется желтеющая нива... Поэт. Спор. 1 января. Дума. И скучно и грустно... Родина. Нет, не тебя так пылко я люблю... Выхожу одиня на дорогу... Пророк. Боярин Орша. Песня

про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова. Мцыри. Демон. Маскарад. Герой нашего времени.

- **Н.В. Гоголь.** Невский проспект. Портрет. Нос. Шинель. Ревизор. Мертвые души.

- **И.А. Гончаров.** Обыкновенная история. Обломов.

- **Н.А. Некрасов.** В дороге. Нравственный человек. Колыбельная песня. Тройка. Когда из мрака заблужденья... Вчерашний день, часу в шестом... Я не люблю иронии твоей... Мы с тобой бестолковые люди... Давно отвергнутый тобой... Школьник. Праздник жизни – молодости годы... Где твоё личико смуглое... Внимая ужасам войны... Стихи мои, свидетели живые... В столицах шум, гремят витии... Что ты, сердце мое, расходилося... Поэт и гражданин. Размышления у парадного подъезда. Песня Еремушке. Рыцарь на час. Песни о свободном слове. Газетная. Умру я скоро... Ликует враг, молчит в недоуменье... Зачем меня на части рвете... Зеленый шум. Надрывается сердце от муки... Памяти Добролюбова. Не рыдай так безумно над ним... Пророк. Три элегии. Зине (Ты еще на жизнь имеешь право...). Утомонись, моя муза задорная... Зине (Двести уж дней...). Сеятелям. Музе. Другьям. Горящие письма. Баюшки-баю. О муза, я у двери гроба... Коробейники. Железная дорога. Мороз – Красный нос. Дедушка. Русские женщины. Современники. Кому на Руси жить хорошо.

- **И.С. Тургенев.** Рудин. Дворянское гнездо. Накануне. Отцы и дети. Новь. Стихотворения в прозе (5–6 по выбору).

- **А.Н. Островский.** Свои люди – сочтемся. Бедная невеста. Бедность – не порок. Доходное место. Гроза. На всякого мудреца – довольно простоты. Горячее сердце. Бешеные деньги. Волки и овцы. Бесприданница. Лес. Без вины виноватые.

- **Ф.И. Тютчев.** С поляны коршун поднялся... Весенняя гроза. Не то, что мните вы, природа... Есть в осени первоначальной... Цицерон. Фонтан. Не верь, не верь поэту, дева... Русской женщине. Эти бедные селенья... О, как убийственно мы любим... Последняя любовь. Весь день она лежала в забытьи... Накануне годовщины 4 августа 1864 г. Умом Россию не понять... Нам не дано предугадать... Я встретил вас...

- **А.А. Фет.** На заре ты ее не буди... Поделись живыми снами... Шепот, робкое дыханье... Сияла ночь... Как беден наш язык... Я тебе ничего не скажу... Еще люблю, еще томлюсь...

- **Ф.М. Достоевский.** Бедные люди. Белые ночи. Преступление и наказание.

- **Л.Н. Толстой.** Детство. Отрочество. Юность. Казаки. Война и мир. Анна Каренина. Смерть Ивана Ильича. Крейцеров соната. Воскресение. После бала. Хаджи-Мурат.

- **А.П. Чехов.** Смерть чиновника. Хамелеон. Унтер Пришибеев. Толстый и тонкий. Злоумышленник. Тоска. Горе. Враги. Степь. Скучная история. Дуэль. Попрыгунья. Душечка. Дом с мезонином. Палата № 6. Случай из практики. Мужики. В овраге. Человек в футляре. Крыжовник. О любви. Дама с собачкой. Ионыч. Невеста. Чайка. Три сестры. Дядя Ваня.

Вишневый сад.

Литература конца XIX – начала XX в.

- **А.А. Ахматова.** Сероглазый король. В Царском селе. Сжала руки под темной вуалью... Вижу выцветший флаг над таможенной... Песня последней встречи. Прогулка. Все мы бражники здесь, блудницы... Проводила друга до передней... Мнеголос был... Тайны ремесла. Есть в близости людей заветная черта... Петроград, 1919. Клятва. Мужество. Реквием.

- **К.Д. Бальмонт.** Я мечтою ловил уходящие тени... Я вольный ветер... Ангелы опальные. Я в этот мир пришел, чтоб видеть Солнце... Я – изысканность русской медлительной речи... В домах. Я не знаю мудрости... Есть в русской природе усталая нежность...

- **А. Белый.** Мои слова. В полях. Объяснение в любви. Заброшенный дом. Тройка. Отчаянье. Из окна вагона.

- **А.А. Блок.** Возмездие. Соловьиный сад. Двенадцать. Лирика.

- **В.Я. Брюсов.** Юному поэту. Грядущие гунны. Близким. Кинжал. Нам проба. К счастливым. Довольно. Ассарогадон. Конь блед. Каменщик. Работа. Принцип относительности.

- **И.А. Бунин.** Листопад. Антоновские яблоки. Деревня. Суходол. Господин из Сан-Франциско.

- **М. Горький.** Макар Чудра. Старуха Изергиль. Челкаш. Скуки ради. Песня о Соколе. Двадцать шесть и одна. Фома Гордеев. Песня о Буревестнике. Мещане. На дне. Мать. Городок Окуров. Рассказы из сборника «По Руси». Несвоевременные мысли.

- **З.Н. Гиппиус.** Песня. Надпись на камне. Сонет. Пауки. Швея. Все кругом. 14 декабря. 14 декабря 17 года. Чертова кукла.

- **Н.С. Гумилев.** Капитаны. Рабочий. Слононок. Телефон. Заблудившийся трамвай. Озеро Чад. Жираф. Телефон. Юг. Рассыпающая звезды. О тебе. Дагомыс. Слово.

- **А.И. Куприн.** Молох. Олеся. Поединок. Гамбринус. Белый пудель. Гранатовый браслет. Суламифь.

- **В.В. Маяковский.** Я сам (автобиография). Послушайте! Мама и убитый немцами вечер. Гимн судье. Облако в штанах. Ода революции. Левый марш. О дряни. Прозаседавшиеся. Необычайное приключение... Окна РОСТА.

- **Д.С. Мережковский.** Парки. Дети ночи. Двойная бездна. Молитва о крыльях. Чужбина – родина. Бог. О причинах упадка и о новых течениях современной русской литературы.

- **Ф. Сологуб.** В поле не видно ни зги... Люблю блуждать я над трясиную... Пленные звери. Чертовы качели.

- **М. Цветаева.** Моим стихам, написанным так рано... Змея оправдана звездой... На плече моем на правом... Вот опять окно... Кто создан из камня, кто создан из глины... Белая гвардия, путь твой высок... Маяковскому. Если душа родилась крылатой... Мракобесие. Смерч. Содом. Вскрыла жилы: неостановимо... Уж сколькоих упало в эту бездну...

Поэма воздуха. Крысолов. Мой Пушкин.

- **Литература XX в.**

- **М. Горький.** Старуха Изергиль. Челкаш. Фома Гордеев. На дне.
- **В. Маяковский.** Ночь. Из улицы в улицу. А вы могли бы? Несколько слов обо мне самом. Натe. Вам. Послушайте. Кофта фата. Адище города. Скрипка и немножко нервно. Левый марш. Приказ по армии искусства. Хорошее отношение к лошадям. Прозаседавшиеся. Лиличка! Любовь. Письмо товарищу Кострову... Письмо Татьяне Яковлевой. Уже второй должно быть ты легла... Про это. Хорошо! Во весь голос. Клоп. Баня.
- **С. Есенин.** Поет зима – аукает... Выткнулся на озере алый свет зари... Шел Господь пытаться людей в любви... Гой ты, Русь, моя родная... Письмо матери. Отговорила роща золотая... О Русь, взмахни крылами... Корова. Песнь о собаке. Устал я жить в родном краю... Я обманывать себя не стану... Я последний поэт деревни... Нивы сжаты, рощи голы... Да, теперь решено, без возврата... Мне осталась одна забава... Не жалею, не зову, не плачу... Я спросил сегодня у менялы... Шаганэ, ты моя, Шаганэ... Пускай ты выпита другим... Ты меня не любишь, не жалеешь... Собаке Качалова. Я иду долиной, На затылке кепи... Клен ты мой опавший, клен заледенелый... Мы теперь уходим понемногу... До свиданья, друг мой, до свиданья... Русь Советская. Русь уходящая. Письмо к женщине. Анна Снегина.
- **М. Булгаков.** Белая гвардия. Собачье сердце. Мастер и Маргарита.
- **М. Шолохов.** Тихий Дон. Судьба человека.
- **А. Толстой.** Петр Первый.
- **И. Шмелев.** Лето Господне.
- **А. Платонов.** Котлован. Джан. Возвращение.
- **А. Ахматова.** Сероглазый король. Сжала руки под темной вуалью... Как соломинкой, пьешь мою душу... Песня последней встречи. Вечером. В последний раз мы встретились тогда... Проводила друга до передней... Лучше б мне частушки задорно выкликать... Он любил... Я научилась просто, мудро жить... Все мы бражники здесь, блудницы... Смятение. Я пришла к поэту в гости... Думали: нищие мы... Не стемни я, кто бросил землю... Все расхищено, предано, продано... Реквием.
- **О. Мандельштам.** Воронежские стихи.
- **М. Цветаева.** Вы, идущие мимо меня... Моим стихам, написанным так рано... Уж сколько их упало в эту бездну... Никто ничего не отнял... Вчера еще в глаза глядел... Стихи к Блоку. Мне нравится, что вы больны не мною... Поэт. Диалог Гамлета с совестью. Все повторяю первый стих... Знаю, умру на заре...
- **М. Зощенко.** Аристократка. Брак по расчету. Любовь. Счастье. Баня. Нервные люди. Кризис. Административный восторг. Обезьяний язык. Воры. Муж. Сильное средство. Галоша. Прелести культуры. Мещане. Операция. Мелкий случай. Серенада. Свадьба. Голубая книга.
- **И. Ильф, Е. Петров.** Двенадцать стульев (или Золотой теленок).
- **А. Сурков.** Бьется в тесной печурке огонь...
- **К. Симонов.** Стихи из сб. «Война». С тобой и без тебя... Живые и

мертвые (1-я книга).

- **А. Твардовский.** Я убит подо Ржевом... В тот день, когда окончилась война... Василий Теркин. За далью – даль.
- **М. Исаковский.** Враги сожгли родную хату... Летят перелетные птицы... В лесу прифронтовом. Катюша.
- **В. Некрасов.** В окопах Сталинграда.
- **Ю. Бондарев.** Горячий снег.
- **В. Васильев.** А зори здесь тихие.
- **В. Быков.** Сотников. Знак беды.
- **В. Астафьев.** Царь-рыба (рассказы «Капля», «Уха на Боганиде», «Царь-рыба», «Сон о белых горах» и др.). Прокляты и убиты.
- **В. Шукшин.** Чудик. Микроскоп. Сапожки. Забуксовал. Срезал. Крепкий мужик. Ораторский прием. Верую. Мастер. Танцующий Шива. Калина красная.
- **В. Белов.** Привычное дело.
- **В. Распутин.** Прощание с Матерой. Нежданно-негаданно.
- **Л. Петрушевская.** Время – ночь. Три девушки в голубом.
- **Т. Толстая.** Рассказы.
- **Ю. Домбровский.** Факультет ненужных вещей.
- **В. Ерофеев.** Москва – Петушки.
- **Т. Толстая.** Рассказы.
- **В. Аксёнов.** Остров Крым
- **А. Арбузов.** Жестокие игры.
- **Ю. Домбровский.** Факультет ненужных вещей.
- **В. Ерофеев.** Москва – Петушки.
- **С. Довлатов.** Чемодан. Заповедник. Компромисс
- **Н. Рубцов.** Подорожник.
- **Д. Самойлов.** Голоса за холмами.
- **И. Бродский.** Часть речи.
- **Ю. Кузнецов.** После вечного боя.
- **Л. Рубинштейн.** Стихи.
- **В. Пелевин.** Искусство легких касаний. Тайные виды на гору Фудзи
- **З. Прилепин.** Обитель
- **Д. Глуховский.** Текст
- **Д. Рубина.** Русская канарейка. Наполеонов обоз
- **Е. Водолазкин.** Лавр
- **М. Петросян.** Дом, в котором...
- **В. Сорокин.** День опричника
- **А. Маринина.** Обратная сила
- **Г. Яхина.** Зулейха открывает глаза
- **Я.Л. Вишневский.** Одиночество в сети

3.2.1. Основные источники (печатные издания)

1. Агеносов В. В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. — М., 2014.
2. Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература(углубленный уровень). 10 класс. — М., 2014.
3. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. — М., 2014.
4. Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред.И. Н. Сухих.– М., 2014.
5. Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.
6. Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2014.
7. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2014.
8. Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2014.
9. Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10—11 класс / под ред. Б. А.Ланина — М., 2014.
10. Лебедев Ю. В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.
11. Михайлов О. Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В. П.Журавлева. — М., 2014.
12. Обернихина Г. А., Вольнова И. Л., Емельянова Т.В. и др.

Литература: учебник для учреждений сред. проф.

образования: в 2 ч. / под ред. Г. А.Обернихиной. — М.,
2017. — 656 с.

13.Обернихина Г. А., Емельянова Т.В., Мацыяка Е.В. Литература:
учебник для учреждений сред. проф. образования. В 2 ч. / под
ред. Г. А. Обернихиной.
— М., Академия. - 2017. — 448с.

14.Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый
уровень). 10класс: в 2 ч. — М., 2014.

15.Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый
уровень). 11класс: в 2 ч. — М., 2014.

Для преподавателей

1. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская
литература в 10классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред И.
Н. Сухих. — М., 2014.

2. Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и
литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя
/ под ред. И. Н. Сухих.
— М., 2014.

3. Бурменская Г. В., Володарская И. А. и др. Формирование
универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли.
Система заданий: пособие для учителя / под ред. А. Г. Асмолова. — М.,
2010.

4. Карнаух Н. Л. Наши творческие работы // Литература. 8 кл.
Дополнительные материалы / авт.-сост. Г. И. Беленький, О. М. Хренова.
— М., 2011.

5. Карнаух Н. Л., Кац Э. Э. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. — М., 2012.

6. Обернихина Г. А., Мацыяка Е. В. Литература. Книга для
преподавателя: метод. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

7. Панфилова А. П. Инновационные педагогические технологии. — М., 2009.

3.2.2 Электронные издания (ресурсы)

5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к
образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

6. Университетская информационная система «РОССИЯ»
<http://uisrussia.msu.ru/>

7. Федеральная государственная информационная система

«Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

8. www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
9. www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
10. www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
11. www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, тестирования, выполнение студентами индивидуальных заданий, рефератов, исследований, семинарских занятий, контрольных (зачетных) работ.

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1., 1.2., 1.3. Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8. Р 3, 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18. Р 4., 4.1.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете; проверка оценки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1., 1.2., 1.3. Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8. Р 3, 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18. Р 4., 4.1.	письменных творческих работ
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Р 1, Темы 1.1., 1.2., 1.3.	

<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8. Р 3, 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18. Р 4., 4.1.</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Темы 1.1., 1.2., 1.3. Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8. Р 3, 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18. Р 4., 4.1.</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Темы 1.1., 1.2., 1.3. Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8. Р 3, 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18. Р 4., 4.1.</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 1, Темы 1.1., 1.2., 1.3. Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8. Р 3, 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18. Р 4., 4.1.</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 1, Темы 1.1., 1.2., 1.3. Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8. Р 3, 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18.</p>	

	Р 4., 4.1.	
ПК 5.1. Организовывать и планировать работы на предприятии	Вв Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.3., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8.	
ПК 5.4. Вести учет и отчетность по закрепленному участку работы.	Р 2, Темы 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.1.3., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18. Р 4, Темы 4.1. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.1.3., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18. Р 4, Темы 4.1.	
ПК 5.6. Принимать управленческие решения.	Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.1.3., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18. Р 4, Темы 4.1.	

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.03 История

общеобразовательного цикла

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

Рабочая программа учебного предмета БД.03 История разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	32
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальностям технического профиля.

- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл базовых дисциплин.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	199
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	133
в том числе:	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	53
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	2
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольные работы	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	66
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

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 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.

ПК 6.3 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В рамках программы учебного предмета БД.03 История у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО.

1.5 Личностные результаты, определенные ФГОС СОО:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания:
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания: 6

- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 33) экологического воспитания:
- 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
- 39) ценности научного познания:
- 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

1.6 Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1.6.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

1.6.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий,

распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

1.6.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

1.7 Предметные результаты

1) понимание значимости роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;

2) умение характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;

3) сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников;

4) владение комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;

5) умение анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени;

6) умение объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности;

7) умение отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	в том числе практическая подготовка (часов)	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Введение		2		
Тема 1.1. Историческое знание и его источники	Содержание учебного материала	2	–	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</i>
	Историческое знание, его достоверность и источники. Концепции исторического развития. Цивилизации, варианты их типологии. Факторы исторического развития: природно-климатический, этнический, экономический, культурно-политический и др. История России: познавательное, нравственное, культурное значение. Российская история как часть мировой и европейской истории. Закономерности и особенности русской истории. Периодизация всемирной истории, история и время. Общественная роль и функции истории.			
	Практические занятия	–	–	
	Самостоятельная работа обучающихся		–	
Раздел 2 Древнейшая и древняя история		14		
Тема 2.1 Первобытный мир и зарождение цивилизаций	Содержание учебного материала	2	–	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</i>
	Источники сведений о первобытности. Варианты периодизации древнейшей истории. Теория происхождения человека. Родовая община. Семья. Отношения господства и подчинения в первобытном обществе. Присваивающее и производящее хозяйство. Неолитическая революция. Очаги первобытного общества на территории нашей страны. Переход от первобытности к цивилизации. Письменность. Ремесло. Обмен. Городские поселения. Предгосударственная власть. Происхождение государства (основные гипотезы). Земледельческие и скотоводческие цивилизации. Традиционное общество. Аграрное производство. Социальные отношения. Личность, община и государство. Религия в традиционном обществе.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	в том числе практическая подготовка (часов)	Осваиваемые элементы компетенций
	<p>Практические занятия Переход от первобытно к первобытно-общинному строю. Закономерности смены формаций в обществе. Подготовка доклада на одну из, выбранных, формаций строя общества.</p>	4		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Родовая община • Социальные отношения, становления 	2		
Тема 2.2 Цивилизации Древнего мира	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Цивилизации Древнего Востока (Междуречье, Египет, Восточное Средиземноморье, Индия, Китай) и античного мира (Греция, Рим). Общинное, государственное и рыночное хозяйство. Города как экономические, политические и культурные центры. Социальные группы и сословия в древних обществах. Картина мира древних людей. Языческие верования. Мифология Древнего Востока и античного мира. Религиозные учения (буддизм, конфуцианство, иудаизм). Монотеизм. Христианство и кризис античного мировоззрения. Культурное наследие древних цивилизаций. Памятники материальной и духовной культуры. Эпосы. Письменность. Литература. Зодчество, скульптура.</p>	4		<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</i>
	<p>Практические занятия</p> <p>Статус личности. Рабство. Власть общественная и государственная. Древние империи: восточные деспотии, держава Александра Македонского, Римская империя.</p>	2		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Древняя Греция. • Древний Рим. • Мифы Древней Греции. • Культура Древнего Рима и Древней Греции. <p>Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений</p>	2		
Раздел 3. Цивилизация Запада и Востока в Средние века		9		
Тема 3.1 Христианская Европа и исламский мир в средние века	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Кризис античной цивилизации. Варвары и Рим. Великое переселение народов. Германские и славянские племена в Европе. Распад и синтез общественных порядков в европейском обществе. Преемственность и новые черты в общественном развитии.</p> <p>Становление христианской цивилизации: Западная Европа, Византия, Русь. Церковь и государственная власть. Политическое развитие Западной Европы и Византии. Феодалная раздробленность и имперское единство. Католический и православный мир. Монастыри. Миссионерская деятельность. Ереси в Средние века. Социальная структура западноевропейского средневекового общества. Сословия. Социальная иерархия. Становление сословного представительства в Западной Европе.</p> <p>Города средневековья. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Рыночные структуры в экономике аграрного общества. Место религии и церкви в жизни средневекового общества. Власть светская и духовная. Картина мира средневекового европейца. Вера и знание. Богословие. Европейское средневековое искусство. Начало Ренессанса. Возникновение и распространение ислама. Арабские завоевания. Образование Халифата. Арабы и христианская Европа. Крестовые походы. Кризис XIV столетия в Европе. Освобождение крестьян от зависимости. Королевская власть и феодальные сеньоры. От политической раздробленности к национальным государствам, Османская экспансия. Падение Константинополя.</p>	2		<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</i>
	Практические занятия	4		

	<p>Становление Руси. Церковь и государственная власть. Монастыри. Социальная структура западноевропейского средневекового общества. Сословия. Социальная иерархия.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Германские и славянские племена в Европе; • Церковь и государственная власть • Арабские завоевания • Возникновение христианства. • Возникновение ислама. • Жизнь и быт средневекового общества. 	3		
Раздел 4. История России с древнейших времён до конца XVII века		24		
<p>Тема 4.1 Образование Древнерусского государства. Первые русские князья.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Восточные славяне в VII—VIII вв. Быт и хозяйство восточных славян. Жилище. Одежда. Формы хозяйствования. Общественные отношения. Семья. Роль женщин в общине. Верования. Славянский пантеон и языческие обряды. Первые русские князья и их деятельность: военные походы и реформы. Дань и данничество. Военные, дипломатические и торговые контакты Руси и Византии в IX–X вв.</p> <p>Владимир Святой. Введение христианства. Культурно-историческое значение христианизации. Синтез язычества и православия как особенность культуры и мировоззрения Древней Руси. Роль православия в формировании самосознания русского средневекового общества, его влияние на мировосприятие и этику русского человека</p> <p>Истоки русской культуры. Значение христианства в становлении национальной культуры. Устное народное творчество. Славянская письменность. Древнерусская литература. Архитектура. Живопись.</p> <p>Борьба Руси с иноземными завоевателями. Свержение ордынского ига (1480 г.). Завершение образования единого Русского государства.</p>	2		<p><i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06</i></p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Владимир Святой. Введение христианства. Культурно-историческое значение христианизации. Синтез язычества и православия как особенность</p>	2	—	

	культуры и мировоззрения Древней Руси.			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Завершение образования единого Русского государства; • Владимир Святой; • Мировоззрения Древней Руси; <p>Язычество и православие как особенность культуры.</p>	3		
Тема 4.2 Россия в царствование Ивана Грозного	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Территория и население России в 16 веке. Правление Ивана Грозного и становление самодержавной власти. Судебник 1550 г. Военная реформа. Россия в конце 16 века.</p>	4		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06</i>
	<p>Практические занятия</p> <p>Присоединение Казанского и Астраханского ханств, освоение Урала и Сибири. Ливонская война и её последствия. Опричнина. Историческая оценка Ивана Грозного.</p>	4		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Первые русские князья. • Правление князя Владимира. • Значение православия для Руси. 	3		
	<p>Содержание учебного материала</p>			
Тема 4.3. Россия в XVII	<p>Содержание учебного материала</p>			

<p>веке. Смутное время.</p>	<p>Предпосылки Смуты в России. Династический вопрос. Борис Годунов и его политика. Учреждение патриаршества. Начало гражданской войны в России. Самозванцы. Народные восстания. Вмешательство Польши и Швеции во внутренние дела России. Семибоярщина. Польские войска в Москве. Первое и второе ополчения. Кузьма Минин и Дмитрий Пожарский. Земский собор 1613 г. и начало правления Романовых. Окончание гражданской войны.</p> <p>Причины и условия становления сословно-представительной монархии и ее особенности в России. Политический строй России. Развитие приказной системы. Падение роли Боярской думы и земских соборов. Характер и особенности российского самодержавия. Реформы Никона и церковный раскол. Культурное и политическое значение. Крестьянская война под предводительством Степана Разина.</p>	<p>2</p>		<p>OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06</p>
	<p>Практические занятия Основные направления внешней политики России. Присоединение Левобережной Украины. Войны со Швецией и Турцией. Освоение Сибири Дальнего Востока. Характер российской колонизации.</p>	<p>2</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: Внешняя политика России в Смутное время Смутное время значение для мировой истории Сословно-представительная монархия России</p>	<p>2</p>		
<p>Раздел 5. Россия в XVIII веке</p>		<p>4</p>		<p>OK 01, OK 02, OK 04, OK 05,</p>
	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>		

Тема 5.1 Россия в XVIII веке. Правление Петра I	Начало правления Петра Великого. Реформы Петра I. Северная война и выход России в Балтийское море. Расширение территории Российского государства в XVII –XVIII вв. Народы в составе Российской империи. Расширение культурных связей с Европой. Эпоха дворцовых переворотов. Семилетняя война. Правление Екатерины II. Эпоха просвещенного абсолютизма. Восстания и бунты. Внешняя политика России в XVIII вв. Великие русские полководцы и флотоводцы. Россия и европейские державы. Культура России в XVII - XVIII вв.: обмирщение, сословный характер. Расширение культурных связей с Европой.			OK 06
	Практические занятия Правление Петра 1, Екатерины 2. Великие полководцы России	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Личность Петра I. • Причины и ход Северной войны. Полтавская битва. • Реформы Петра I • Личность Екатерины II. • Великие русские полководцы и флотоводцы России: Суворов, Румянцев, Потемкин, Ушаков. 	4		
Раздел 6. Россия в XIX веке.		7		
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	в том числе практическая подготовка (часов)	Осваиваемые элементы компетенций
<i>Тема 6.1</i> Россия в XIX веке. Война с Наполеоном.	Отечественная война 1812 г., ее воздействие на развитие национального и общественного самосознания. Бородинская битва. Полководцы и герои Отечественной войны: М.И.Кутузов, М.Б.Барклай-де-Толли, поэт и партизан Денис Давыдов. Венский конгресс. Внутренняя и внешняя политика после Отечественной войны. Аракчеевщина. Выступление декабристов. Правление Николая I. Внутренняя и внешняя политика. Кавказская и Крымская войны. Причины поражения и необходимость реформ.	2		OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06

	Практические занятия			
	Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Отечественная война 1812 г. Бородинское сражение. • М.И.Кутузов. • Восстание декабристов. 	2		
<i>Тема 6.2 Правление Александра 2. Отмена крепостного права.</i>	Содержание учебного материала	2		OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06
	Отмена крепостного права в России. Александр II Освободитель и его роль в истории России. Социально-экономическое развитие. Промышленный переворот. Аграрный вопрос в середине XIX в. Реформы 60-70-х гг., их экономические и социальные последствия. Консерваторы, либералы и радикалы в пореформенный период. Начало массового рабочего движения. Внешняя политика России в конце XIX в. Русско-турецкая война 1877-1878 гг. Роль России в освобождении балканских народов. Международная ситуация в 80-е начале 90-х гг. Начало правления Николая II.			
	Практические занятия			
	Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Причины отмены крепостного права в России. • Крымская война. Оборона Севастополя. • Реформы 60-70 гг в России. Александр II	3		
Раздел 7. Мир в начале XX века.		18		
Тема 7.1 Россия и мир в	Содержание учебного материала			OK 01, OK

начале XX века	<p>Мир в начале XX века. Задачи модернизации России (необходимость развития эффективной рыночной экономики, становление гражданского общества и правового государства). Российский путь к капитализму. Обострение экономических и политических противоречий Реформаторские проекты начала века и опыт их реализации. Характеристика российской экономики. Появление монополий. Крестьянский вопрос в России. Первые политические партии России. Русско-японская война. Причины и начало Первой российской революции 1905-1907 гг. Формирование многопартийности и начало парламентаризма. Первая и Вторая Государственная Дума в России. Столыпинская аграрная реформа, её незавершенность и значение. Экономический подъём в России накануне Первой мировой войны. Новый подъём рабочего движения с 1910 г.</p>	4		<i>02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 6.3., ПК 6.4.</i>
	<p>Практические занятия Роль профессии в истории России и человечества</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Личность В.И.Ленина. Образование партии большевиков. • Появление и деятельность партии эсеров. • Образование партии кадетов. • Революция 1905-1907 гг в России. • Русско-японская война 1904-1905 гг. • Столыпин и его реформы. 	5		
Тема 7.2 Первая мировая война	<p>Содержание учебного материала</p>	2		<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</i>
	<p>Борьба за передел мира. Внешняя политика России в 1906-1914 гг. Геополитическая ситуация. Создание Антанты и Тройственного союза. Россия и Балканские войны. Причины и повод к войне. Неготовность России к войне. Основные фронты и события Первой мировой войны. Участие России в мировой войне. Победы и поражения в войне. Война и общество. Истощение сил России Экономический и политический кризис в России. Боевые действия на фронтах в 1914-1916гг.</p>			
	<p>Практические занятия Итоги Первой мировой войны. Работа с картой.</p>	4		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: - Первая мировая война</p>	2		
Тема 7.3 Россия в 1917г. Октябрьская революция.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Влияние войны на положение в России. Февральская революция и альтернативы развития страны. Кризисы власти. Корниловский мятеж. Октябрьская революция и приход к власти большевиков. Россия в первые месяцы советской власти. Декреты Советского правительства. Феномен большевизма. Октябрь 1917 г. в оценках историков и современников.</p>	2		<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 6.3, ПК 6.4.</i>
	<p>Практические занятия</p> <p>Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны.</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Февральская революция 1917 г. Свержение царизма. • Октябрьская революция в России в 1917 г. Приход к власти большевиков. 	2		
Тема 7.4 Гражданская война в России	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Причины и ход гражданской войны и иностранной военной интервенции в России. Этапы гражданской войны. Цели белого и красного движения. Политика "военного коммунизма". Причины победы большевиков в гражданской войне.</p>	4		<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 6.2, ПК 6.4</i>
	<p>Практические занятия</p> <p>Цели белого и красного движения. Причины победы большевиков в гражданской войне.</p>	2		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Гражданская война в России в 1918-1921 гг. • Видные деятели гражданской войны. <p>Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений</p>	3		
Раздел 8. Между мировыми войнами.		15		
Тема 8.1 Страны западной Европы и США в 1918 – 1939 гг	Содержание учебного материала	4		OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06, ПК 6.3, ПК 6.4
	Исторический выбор: демократия, авторитаризм, тоталитаризм. Путь компромиссов и реформ в странах Западной Европы и США. Фашизм и национал-социализм. Идеология и политическая практика. 'Авторитарные режимы в странах Центральной и Восточной Европы. Революция и реформы в Турции. Освободительные движения в Китае, Индии (сравнительная характеристика). <i>Мир накануне Второй мировой войны</i>			
	Практические занятия			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Возникновение фашизма в Европе 	4		
Тема 8.2 Россия в 1920 –	Содержание учебного материала	6		OK 01, OK

1941 г.	<p>Кризис 1921 г. и переход к НЭПу. Восстановление народного хозяйства страны. Политические и экономические основы советского государства. Советская система: государство, партия, общество, личность. Тоталитарный режим (сравнение с европейскими моделями тоталитаризма).</p> <p>Создание советского союзного государства СССР (концепции объединения, унитарность и федерализм, национальная политика, противоречия).</p> <p>Ускоренная модернизация страны: идеологическое обоснование и политическая практика, обострения и потери. Коллективизация и её значение для экономики страны и для советского общества в целом. Дискуссии о построении основ индустриального общества в СССР. Первые пятилетки в СССР.</p> <p>Внутренняя и внешняя политика СССР накануне Великой Отечественной войны. Достижения и противоречия советской культуры</p>			02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 6.3, ПК 6.4
	<p>Практические занятия</p> <p>Россия в годы гражданской войны. Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана».</p>	4		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Н.Э.П. • Личность И.В.Сталина. • Образование СССР. • Коллективизация в СССР. • СССР в предвоенные годы. 	4		
Раздел 9. Вторая мировая война.		16		
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	в том числе практическая подготовка (часов)	Осваиваемые элементы компетенций

Тема 9.1 Причины, начало и ход Второй мировой войны	Содержание учебного материала	4		OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06
	<p>Причины, начало, важнейшие фронты и сражения второй мировой войны. Великая Отечественная война с Причины и ход. «Странная война». Блицкриг вермахта.</p> <p>Изменения в системе международных отношений со вступлением в войну СССР и США. Антигитлеровская коалиция. Ленд-лиз. Военные действия на Тихом и Атлантическом океанах, в Африке и Азии. «Второй фронт» в Европе. Война технологий. Миропорядок Ялты и Потсдама. Возникновение биполярного мира.</p>			
	Практические занятия	4		
	<p>Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.</p>			
	Самостоятельная работа обучающихся	3		
	<p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> Вторая мировая война 			
Тема 9.2 СССР в годы Великой Отечественной войны	Содержание учебного материала	8		OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06
	<p>Общество в годы войны. Отношение к войне различных национальных, культурных и социальных групп: приоритет патриотизма или коммунистических идеалов? Пропаганда и контрпропаганда. Роль традиционных ценностей и политических стереотипов. Советская культура и идеология в годы войны. Повседневная жизнь на фронте и в тылу. Население на оккупированных территориях. Партизанское движение. Национальная политика.</p> <p>Основные этапы военных действий. Советское военное искусство. Героизм советских людей в годы войны. Роль советского тыла.</p> <p>Государственный строй. Милитаризация аппарата. Управление экономикой в военное время. Влияние довоенной модернизации экономики на ход военных действий.</p> <p>Решающая роль СССР в разгроме нацизма. Значение и цена Победы в Великой Отечественной войне.</p>			
	Практические занятия	-		

	Основные сражения Великой Отечественной войны. Подвиг советских воинов.			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Великая Отечественная война советского народа. • Великие полководцы Красной Армии. • Роль тыла в победе советского народа. • Герои-земляки в борьбе с фашизмом. • Челябинская область в годы В.О.В. и её помощь фронту. • Историческое значение разгрома фашизма в годы Второй мировой войны. 	5		
Раздел 10. Мир во второй половине XX века.		6		
<i>Тема 10.1</i> Ведущие капиталистические страны во второй половине XX века	Содержание учебного материала	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 6.3, ПК 6.4
	<p>Холодная война. Сверхдержавы: США и СССР. Обоюдная заинтересованность в формировании образа врага. Противоречия: геополитика или идеология? Гонка вооружений и локальные конфликты. Военные блоки. Две Европы — два мира.</p> <p>Распад колониальной системы. Военно-политические кризисы в рамках «холодной войны». Информационные войны. Техногенная цивилизация «на тропе войны». Крах биполярного мира. Последствия «холодной войны». К «Общему рынку» и «государству всеобщего благоденствия». Новый взгляд на права человека.</p> <p>Вторая мировая война — кризис метрополий. Американский «Великий проект» и «старые» империи. Советский антиколониализм.</p> <p>Разрушение колониального мифа. Китай в числе победителей. Национально-освободительная борьба в японской «сфере процветания» и ее последствия в бассейне Тихого океана. Освобождение Индии.</p>			
	Практические занятия	1		
	Ближневосточный конфликт. Страны Азии и Африки в системе биполярного мира. Движение неприсоединения. Проблемы развивающихся стран. Латинская Америка. Социализм в Западном полушарии.			

	Самостоятельная работа обучающихся Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.	3		
Раздел 11. СССР в 1945 – 1991 гг.		16		
Тема 11.1 СССР в послевоенный период	Содержание учебного материала Восстановление хозяйства. Влияние международной ситуации на направление развития экономики. Советский человек в послевоенный период. Быт, культура, образование. Апогей культа личности И.В. Сталина. Политические процессы. Место СССР в послевоенном мире. Влияние «холодной войны» на экономику и внешнюю политику. Советский Союз и «сталинизация» стран «народной демократии». Позиция СССР в локальных конфликтах	2		<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 6.3, ПК 6.4</i>
	Практические занятия			
	Самостоятельная работа обучающихся Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.	2		
Тема 11.2 Советский Союз в период правления Хрущёва	Содержание учебного материала Борьба за власть после смерти И.В. Сталина. Приход к власти Н.С. Хрущёва. Попытки преодоления культа личности. XX съезд КПСС. Либерализация сверху. Концепция построения коммунизма. Реформа государственного аппарата. Увеличение роли права в жизни общества. Культурная жизнь общества. «Оттепель»	2		<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 6.3, ПК 6.4</i>
	Экономические реформы 1950–1960-х годов, причины их неудач. Промышленность: снижение темпов модернизации. Элементы волонтаризма в сельскохозяйственном производстве. Внешняя политика СССР. Социалистический лагерь. Конфликты из-за различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Китай, Албания. Либерализация внешней политики. Попытки диалога с Западом. Международные кризисы			
	Практические занятия			

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Личность Н.С.Хрущёва. • Первые советские космонавты. 	2		
Тема 11.3 СССР в конце 1960-х – начале 1980-х годов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Общественно-политическое развитие СССР. «Неосталинизм». Теория развитого социализма. Политическая апатия общества. Диссидентское и правозащитное движение.</p> <p>Экономика СССР. Роль сырьевых ресурсов. Зависимость от западных высоких технологий. Зависимость сельского хозяйства от государственных инвестиций. Попытки модернизации: реформа А.Н. Косыгина. Снижение темпов развития по отношению к западным странам. Ю.В. Андропов и попытка административного решения кризисных проблем.</p> <p>Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. «Разрядка». Улучшение отношений с Западом. Хельсинские соглашения. Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов. Война в Афганистане. Заключительный этап «холодной войны».</p>	2		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06</i>
	Практические занятия			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.</p>	2		
Тема 11.4 СССР в период	Содержание учебного материала			<i>OK 01, OK</i>

перестройки	<p>Причины реформ М.С. Горбачева. Кризис классической советской модели социализма. Попытки экономической и политической модернизации. Несовместимость либеральной экономики и командно-административной системы. Готовность общества к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе. Отказ от советского традиционализма в пользу западного либерализма.</p> <p>Советская культура. Новые ориентиры. СССР в системе международных отношений. Окончание «холодной войны». Сближение с США и Западной Европой. Распад социалистического лагеря. Окончание войны в Афганистане. Конец биполярного мира.</p> <p>Крах политики перестройки. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия.</p>	2		02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практические занятия			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.</p>	2		
Раздел 12. Россия на рубеже XX – XXI веков		11		
Тема 12.1 Россия на современном этапе	Содержание учебного материала	4		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 6.3, ПК 6.4
	<p>Становление новой российской государственно-правовой системы. Политический кризис осени 1993 г. Конституция РФ. Система разделения властей. Президент. Государственная Дума. Принципы федерализма.</p> <p>Российское общество. Либеральные идеи и социальная инерция. Социальное расслоение.</p>			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	в том числе практическая подготовка (часов)	Осваиваемые элементы компетенций
	<p>Президентские выборы 2000 и 2004 гг. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности.</p> <p>Экономика. Переход к рыночным отношениям: реформы и их последствия. Плюсы и минусы форсированной либеральной модернизации. Спады и подъемы российской экономики, их причины и последствия для общества. Роль сырьевых ресурсов. Российская экономика в мировой экономической системе.</p>	6		
	Практические занятия	14		
	Что такое Россия? Геополитическое положение России в современном мире.	2		
	Традиционные ценности	2		
	Основы государственного строя России	2		
	Национальная безопасность России.	2		
	Исторические аспекты образования и развития Вооруженных сил Российской Федерации	2		
	Подвиг наших предков в годы Великой Отечественной войны. Работа с документами: материалы о присвоении государственных наград и официальные сводки Министерства обороны РФ.	2		
	Российская армия и российский оборонно-промышленный комплекс. Современное российское оружие.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.	2		
Тема 12.2 Мир в XXI веке	Содержание учебного материала			OK 01, OK

	<p>Страны третьего мира. Успехи и трудности развития. Рост фундаменталистских настроений. Борьба за перераспределение ролей в мировой экономике.</p> <p>Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы. Интеграция России в западное пространство. Рецидивы «холодной войны». Место России в международных отношениях.</p>	2		02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 6.3, ПК 6.4
	<p>Практические занятия</p> <p>Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.</p>	4		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Внеаудиторная работа при подготовке к зачёту</p>	4		
Дифференцированный зачёт		2		
Всего:		199		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **Социально-экономических и гуманитарных дисциплин**,

- Рабочие места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; доска, выход в локальную сеть);

Информационное обеспечение обучения

1. Основные печатные издания

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022

2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022

3. Сахаров А.Н. История. Конец XIX-начало XX века. В 2-х частях. Ч. 2. : учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углубленный уровни / А. Н. Сахаров, Н. В. Загладин, Ю. А. Петров. - Русское слово, 2021. - 448

4. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022

5. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022

6. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (с 2 частях). – Издательство ООО «Русское слово» 2022.

2. Электронные издания

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.- URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
11. Федеральный портал «История.РФ».- URL:<https://histrf.ru>(дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
12. Российское историческое общество. -URL:<https://historyrussia.org> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

3.Дополнительные источники

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. -528с.-(Среднее профессиональное образование).
2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., ПайС.С., Салионов А.Е. – М.:НИЦИНФРА-М,2020.—649 с.- (Среднее профессиональное образование).
4. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.
5. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева.—Саратов:Профобразование,2020.—236с.—ISBN978-5-4488- 0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>

6. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 512 с. - (Среднее профессиональное образование).

7. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 299 с. - (Профессиональное образование). - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/452675>

8. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно методическое пособие / Р. А. Крамаренко. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. - 64 с. - Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. - URL: <https://profspo.ru/books/98675>

9. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. - М.: ИНФРА-М, 2021. - 639 с. - (Среднее профессиональное образование).

10. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

11. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. - М.: ИНФРА-М, 2021. - 429 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. Текст: электронный. URL:<https://znanium.com/catalog/product/961439> – Режим доступа: по подписке.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1. Р 2, Тема 2.1., 2.2. Р 3, Тема 3.1. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3. Р 5, Тема 5.1. Р 6, Тема 6.1., 6.2.	Диагностическая работа. Контрольная работа. Самооценка и взаимооценка. Презентация минипроектов.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4. Р 8, Тема 8.1., 8.2. Р 9, Тема 9.1., 9.2. Р 10, Тема 10.1. Р 11, Тема 11.1., 11.2., 11.3., 11.4. Р 12, Тема 12.1., 12.2.	Устный и письменный опрос. Результаты выполнения учебных заданий. Разработка маршрута образовательного путешествия. Практические работы. Промежуточная аттестация
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		(выполнение зачетных заданий). Сообщение/реферат
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей Социального и культурного контекста		

<p>ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ПК 6.3 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Р 7, Тема 7.1., 7.3., 7.4. Р 8, Тема 8.1., 8.2. Р 10, Тема 10.1. Р 11, Тема 11.1., 11.2. Р 12, Тема 12.1., 12.2.</p>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Р 7, Тема 7.1., 7.3., 7.4. Р 8, Тема 8.1., 8.2. Р 10, Тема 10.1. Р 11, Тема 11.1., 11.2. Р 12, Тема 12.1., 12.2.</p>	

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.04 Обществознание
общеобразовательного цикла

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу
(квалификация)

2024

Рабочая программа учебного предмета БД.04 Обществознание разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
2.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
3.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
5.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	30
6.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	33
7.	ПРИЛОЖЕНИЯ	45
	Темы индивидуальных проектов	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОД.04Обществознание

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета БД.04 Обществознание является частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы (далее - ПОП) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	Общеобразовательный
Профиль	Технологический
Предметная область	Общественно-научные предметы
Уровень изучения учебного предмета	базовый

обязательный учебный предмет дополнительный учебный предмет

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса обществознания на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.04 Обществознание для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебного предмета БД.04 Обществознание имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами: история, география, основы безопасности жизнедеятельности.

Изучение учебного предмета БД.04 Обществознание завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ПОП на базе основного общего образования.

1.3 Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	Объем часов	
	всего	из них профессионально-направленное содержание (прикладной модуль), в форме практической подготовки
Объем образовательной программы учебного предмета (всего), В том числе	117	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий:	78	
теоретическая часть	38	
практические занятия	40	2
Самостоятельная работа	39	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета ОД.04 Обществознание обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В рамках программы учебного предмета ОД.04 Обществознание у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО:

2.1 Личностные результаты, определенные ФГОС СОО:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания;
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 33) экологического воспитания:
- 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия

- предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
 - 39) ценности научного познания;
 - 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
 - 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
 - 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2 Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3. Предметные результаты:

- 1) сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- 2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- 3) владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- 4) сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- 5) сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- 6) владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- 7) сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

10 КЛАСС

Человек в обществе

Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия.

Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.

Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Познавательная деятельность.

Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.

Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.

Духовная культура

Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура.

Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества.

Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы.

Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.

Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.

Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования, искусства.

Практико-ориентированное содержание. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе.

Экономическая жизнь общества

Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.

Функционирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда.

Практико-ориентированное содержание. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.

Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.

Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.

Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия.

Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации.

Мировая экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли.

11 КЛАСС

Социальная сфера

Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.

Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе.

Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям.

Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.

Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.

Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.

Практико-ориентированное содержание. Культура труда.

Политическая сфера

Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.

Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим. Типология форм государства. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму.

Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.

Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.

Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации.

Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства.

Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.

Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.

Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.

Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.

Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.

Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников. *Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах.* Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ. Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.

Административное право и его субъекты.

Практико-ориентированное содержание. Административное правонарушение и административная ответственность.

Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса.

Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство.

Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа.

Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях.

Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.

3.1. Тематическое планирование учебного предмета

№	Наименование темы учебного занятия	Вид учебного занятия ²	Количество часов	из них профессионально-направленное содержание (прикладной модуль)	Коды компетенций, личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Человек в обществе.					
Тема 1.1. Общество как система.					ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06
1	Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Многообразие путей и форм общественного развития. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. Глобальные проблемы современности.	Урок	2		
2	Культура и цивилизация. Типы цивилизации. Современные цивилизации. Проблема общественного прогресса и его критериев. Противоречивость прогресса. Цена прогресса. Проблема смысла и направленности исторического процесса.	ПЗ	2		
3	Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Культура и цивилизации. • Древневосточные цивилизации. • Цивилизации Европы. • Глобальные проблемы человечества. Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений	СР	4		
Тема 1.2. Природное и общественное в человеке					Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4	Практические занятия Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	ПЗ	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Многообразие человеческой деятельности. • Свобода и ответственность человека. • Религия в жизни человека • Основные черты мировых религий. 	СР	3	
Тема 1.3. Деятельность человека.				
6	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Познавательная деятельность. Свобода и необходимость в деятельности человека.	Урок	2	
7	<i>Практико-ориентированное содержание</i> Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе.	ПЗ	2	1
Тема 1.4. Познавательная деятельность человека. Научное познание.				
8	Познание мира. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	Урок	2	
9	Практические занятия Научное познание. Познание и творчество. Знание и вера. Формы и методы современного научного познания.	ПЗ	2	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

10	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подбор газетного материала по проблемам человеческих взаимоотношений. Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания. Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений.</p>	СР	3		
Раздел 2. Духовная культура.					
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества.					
1	<p>Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Молодежная субкультура. Контркультура.</p>	Урок	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06
2	<p>Практические занятия Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.</p>	ПЗ	2		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Народная культура • Массовая культура • Элитарная культура. • Культура труда и учёбы • Правила этикета <p>Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания. Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений.</p>	СР	4		
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.					
3	<p>Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения РФ.</p>				

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Российская система образования. Основные направления развития образования в РФ. Непрерывность образования в информационном обществе. Цифровые образовательные ресурсы.	Урок	2		
4	Практические занятия Наука. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Профессиональное образование.	ПЗ	2		
5	Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Образование и самообразование. Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания. Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений	СР	1		
Тема 2.3. Религия как элемент духовной культуры.					
6	Религия, её роль в жизни общества и человека. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	Урок	2		
7	Практические занятия Мировые и национальные религии.	ПЗ	2		
8	Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Основные принципы морали. • Искусство как вид духовного производства. • Религиозные организации и культы. Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания. Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений	СР	1		
Тема 2.4. Искусство как элемент духовной культуры.					

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Документ подписан электронной подписью

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

9	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного русского искусства. Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования, искусства.	Урок	2		
Раздел 3. Социальная сфера.					
Тема 3.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе.					
10	Практические занятия Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура русского общества. Социальный статус и престиж конструктора, технолога. Деятельность в сфере моды, дизайна, легкой промышленности, ее значимость, престижность.	ПЗ	2		ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06
11	Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения и рефераты по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Социальная стратификация в дореволюционной России • Социальные процессы в современной России • Новые русские (богатые и бедные) • Социальная справедливость в обществе Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания. Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений	СР	3		
Тема 3.2. Семья в современном мире.					
12	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в РФ. Помощь государства многодетным семьям.	Урок	2		
13	Практические занятия Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Проблема неполных семей. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежи в России.	ПЗ	4		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ОПЕРАТОР ЭДО ООО "КОМПАНИЯ "ТЕНЗОР", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	политики в Российской Федерации. Молодёжь как потребитель моды.			
14	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Возникновение и признаки нации • Семья как социальный институт общества • Демографические проблемы России <p>Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.</p> <p>Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений</p>	СР	2	
Тема 3.3. Этнические общности и нации.				
15	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в РФ.	Урок	2	
Тема 3.4. Социальные нормы и социальный контроль.				
16	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Социальный контроль и самоконтроль. Формы социальных девиаций. Конформизм.	Урок	2	
Тема 3.5. Социальный конфликт и способы его разрешения.				
17	<p>Практические занятия</p> <p>Виды социальных норм, отклоняющееся поведение. Социальная или личностная значимость здорового образа жизни. Социальный контроль, его структура, виды контроля. Самоконтроль. Социальный конфликт.</p>	ПЗ	4	
18	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проблема алкоголизма и наркомании в современной России 	СР	4	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АННОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	<ul style="list-style-type: none"> • Примеры героизма и патриотизма в современной России • Особенности молодежи 21 века • Конфликты и пути их разрешения <p>Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.</p> <p>Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений</p>				
19	Культура профессиональной деятельности.	Урок	2		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проблема алкоголизма и наркомании в современной России • Примеры героизма и патриотизма в современной России • Особенности молодежи 21 века • Конфликты и пути их разрешения <p>Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.</p> <p>Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений</p>				
20	Итоговая контрольная работа	Урок	2		
	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		46		
	ИТОГО по разделу		71	1	

Раздел 4. Экономическая жизнь общества

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Объем в часах в форме практической подготовки	Коды компетенций, личностных, предметных и метапредметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел	Экономическая жизнь общества			Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1	Тема 4.1 Экономика – основа жизнедеятельности общества	Тема 3.1.1: Предмет и методы экономической науки. Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов.	1		ОК 01-07, 09
		Тема 3.1.2: Типы экономических систем. Тема 3.1.3: Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов			ОК 01-07, 09 ПК 1.4
2	Тема 4.2 Рыночные отношения в экономике	Тема 3.2.1: Рыночный спрос. Тема практического занятия 1: Закон спроса. Эластичность спроса. Тема 3.2.2: Рыночный предложение. Тема практического занятия 2: Закон предложения. Эластичность предложения. Тема 3.2.3: Рынки ресурсов. Рынки труда, капитала, земли, информации. Тема 3.2.4: Конкуренция и монополия. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Тема 3.2.5: Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Тема практического занятия 3: Заработная плата и стимулирование труда.	1		

3	Тема 4.3 Экономическая деятельность.	Тема 3.3.1: Рациональное экономическое поведение. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.	1		ОК 01-07, 09 ПК 1.4
		Тема практического занятия 4: Экономическая свобода и социальная ответственность.			
		Тема практического занятия 6: Банки. Банковская система			
6	Тема 4.4 Экономика и государство.	Тема 3.6.1: Экономические функции государства. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации. Тема практического занятия 7: Налоговая система Российской Федерации	1		ОК 01-07,09
7	Тема 4.5 Мировая экономика.	Тема 3.7.1: Мировая экономика. Международное разделение труда. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли. Тема практического занятия 8 : Экспорт и импорт товаров и услуг			ОК 01-07, 09
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем			4		
ИТОГО по разделу			4		

Раздел 5. Политическая сфера

Наименование разделов и тем.	Вид учебного занятия	Объем в часах	Объем в часах в форме практической подготовки	Коды компетенций, личностных, предметных и метапредметных результатов, формирования которых способствует элемент программы
Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающегося (проект)	занятия			

документ подписан электронной подписью
АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ДИРЕКТОР
ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01638CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1	<p>Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.</p> <p>Тема 5.1. Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.</p>	урок	2		ОК 02-07, 09
2	<p>Тема 5.2. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим. Типология форм государства. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму.</p>	урок	2		ОК 02-07, 09
3	<p>Практические занятия</p> <p>Государство как политический институт. Признаки государства. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки.</p>	ПЗ	6		
4	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения и рефераты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сущность и типы власти • Происхождение и сущность государства • Признаки правового государства <p>Внеаудиторная работа при подготовке домашнего задания.</p> <p>Использование Интернет-ресурсов при подготовке рефератов и сообщений</p>	СР	5		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

5	<p>Тема 5.3. Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.</p> <p>Юридические факты как основание правоотношений. Виды и структура правоотношений.</p> <p>Правомерное поведение. Правонарушение, его состав, признаки.</p>	урок	2		ОК 02-07, 09
6	<p>Практическая работа.</p> <p>Выписать и объяснить смысл признаков юридической ответственности</p>	ПЗ	2		
7	<p>Тема 5.4. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.</p> <p>Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации.</p> <p>Политическая элита и политическое лидерство.</p> <p>Типология лидерства.</p>	урок	2		ОК 02-07, 09
8	<p>Практическая работа.</p> <p>Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.</p> <p>Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.</p>	ПЗ	4		
9	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Устные сообщения по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Политические партии России • Политические лидеры • Особенности избирательной системы России, • Подготовка к проекту «Моя политическая партия» <p>Внеаудиторная работа при подготовке к зачёту.</p>	СР	5		

10	<p>Тема 5.5. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.</p>	урок	2		ОК 02-07, 09 ПК 1.4
11	<p>Практическая работа. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.</p>	ПЗ	4		
12	<p>Самостоятельная работа обучающихся Устные сообщения по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кодексы РФ • Особенности правовой системы России, • Подготовка к проекту «Трудовой кодекс РФ» <p>Внеаудиторная работа при подготовке к зачёту.</p>	СР	4		
13	Дифференцированный зачёт по учебному предмету		2		
	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		28		
	ИТОГО по разделу		42	1	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 78					
	Итого объем часов по образовательной программе, в том числе профессионально-ориентированное содержание		78	2	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. **Кабинет Социально-экономических и гуманитарных дисциплин**

- Рабочие места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; доска, выход в локальную сеть);

Информационное обеспечение реализации программы

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендованные печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

4.2 Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные учебные издания

1. *Баранов П.А.* Обществознание в таблицах. 10 - 11 класс.- М.,2012.
2. *Баранов П.А., Шевченко С.В.* ЕГЭ 2024. Обществознание. Тренировочные задания. - М., 2024.
3. *Боголюбов Л.Н.и др.* Обществознание.10 класс. Базовый уровень.- М., 2024.
4. *Боголюбов Л.Н.и др.* Обществознание. 11класс. Базовый уровень.- М., 2024.
5. *Важенин А. Г.* Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник.- М., 2023.
6. *Важенин А. Г.* Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. - М.,2014.
7. *Важенин А.Г.* Обществознание для профессий и специальностей

технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. - М., 2022.

8. *Воронцов А.В., Королева Г.Э., Наумов С.А. и др.* Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. - М., 2023.

9. *Горелов А.А., Горелова Т.А.* Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля.- М., 2024.

10. *Горелов А. А., Горелова Т. А.* Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум.- М., 2024.

11. *Котова О.А., Лискова Т.Е.* ЕГЭ 2024. Обществознание. Репетиционные варианты. - М., 2023.

12. *Лазебникова А.Ю., Рутковская Е.Л., Королькова Е.С.* ЕГЭ 2024. Обществознание. Типовые тестовые задания. - М., 2015.

13. *Северинов К.М.* Обществознание в схемах и таблицах.- М.,2010.

14. *Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др.* Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. - М., 2023.

15. *Боровик В.С., Боровик С.С.* Обществознание: учебник.– М., 2022

16. *Важенин А.Г.* Практикум по обществознанию: учеб. пособие. – М., 2021

Дополнительная литература

1. Конституция Российской Федерации 2020 г. (последняя редакция).

2. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ // СЗ РФ. – 2002, №1 (ч. I). – Ст. 1

3. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002, № 1 (ч. I). – Ст. 3

4. Уголовный кодекс РФ от 13.06.1996 №63-ФЗ // СЗ РФ. – 1996, № 25. – Ст. 2954

Интернет – ресурсы

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: <http://school-collection.edu.ru>

2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.

4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/450724>

5. Официальный сайт Президента РФ. URL: <http://www.kremlin.ru>.

6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: <http://www.government.ru>

7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: <http://duma.gov.ru>

8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: <http://council.gov.ru>

9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: <http://www.vsrfr.ru>.

10. Официальный сайт Правительства России. URL: <http://www.government.ru>

11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:<http://festival.1september.ru/>

12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: <https://edu.gov.ru>

13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL:

<https://minobrnauki.gov.ru>

14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: <https://obrnadzor.gov.ru>

15. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: <https://национальныепроекты.рф>

16. Федеральный портал «Российское образование». URL: <https://www.edu.ru>

17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: <http://window.edu.ru>

18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: <https://vashifinancy.ru>

19. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: <https://fipi.ru>

4.3 Образовательные технологии

При реализации учебного предмета используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.

При реализации учебного предмета используются активные и интерактивные формы и методы обучения:

- технологии сотрудничества;
- проектные технологии;
- технологии проблемного и личностно-ориентированного обучения;
- игровые технологии (ролевые и деловые игры);
- кейс-технологии;
- технологии развития критического мышления;
- технологии развивающего обучения;
- интерактивные методы обучения и др.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в ходе стартовой диагностики, текущей и тематической диагностики (устного опроса, проведения практических занятий, лабораторных занятий, письменных контрольных работ, тестирования), а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация по учебному предмету предусмотрена в форме дифференцированного зачета. Для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета разработан фонд оценочных средств.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на формирование общих компетенций.

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 1	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3., 2.4. Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5.	Устный, письменный опрос; тестирование, Практические работы
ОК 2	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3., 2.4. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тема 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.	Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе
ОК 3	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3., 2.4. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тема 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.	Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-
ОК 4	Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тема 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.	задания Деловая (ролевая) игра Кейс-
ОК 5	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3., 2.4. Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тема 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.	Выполнение экзаменационного теста
ОК 6	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3., 2.4. Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тема 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.	
ОК 7	Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тема 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.	
ОК 9	Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тема 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.	

Результаты обучения (предметные) на уровне учебных действий	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>1. Владеть знаниями об (о) обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, тенденциях развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре; сознании, самосознании и социальном поведении; познании мира; истине и ее критериях; формах и методах мышления; особенностях профессиональной деятельности в области науки;</p> <p>об (о) историческом и этническом многообразии культур, связи духовной и материальной культуры, особенностях профессиональной деятельности в области науки и культуры;</p> <p>об (о) экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.</p>	
<p>2. Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества".</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>

<p>3. Владеть умениями определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, в том числе достижений российской науки и искусства, направлений научно-технологического развития Российской Федерации, при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: общество и его типы, социальный институт, общественный прогресс, деятельность, социальные интересы, глобализация, личность, социализация, истина, мышление, духовная культура, духовные ценности, народная культура, массовая культура, элитарная культура, ценности и идеалы; образование, наука, искусство, религия, мораль, мировоззрение, экономическая система, экономический рост, экономический цикл, ограниченность ресурсов, общественные блага, валовой внутренний продукт, факторы долгосрочного экономического роста; механизмы государственного регулирования экономики, между-народное разделение труда; определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: общество, личность, свобода, культура, экономика, собственность; классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие явления и процессы социальной действительности, в том числе: виды и формы деятельности; формы познания, культуры; виды знания, науки, религий; виды и уровни образования в Российской Федерации; виды налоговых систем, издержек производства, безработицы, финансовых услуг; типы и виды</p>	
<p>рыночных структур; факторы производства; источники финансирования предприятий.</p>	

<p>Владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять и конкретизировать примерами причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества; материальной и духовной культуры; уровней и методов научного познания; мышления и деятельности; общественного и индивидуального сознания; чувственного и рационального познания; народной, массовой и элитарной культуры; экономической деятельности и проблем устойчивого развития; макроэкономических показателей и качества жизни; спроса и предложения; характеризовать причины и последствия преобразований в духовной, экономической сферах жизни российского общества; противоречивого характера общественного прогресса; глобализации; культурного многообразия современного общества; возрастания роли науки в современном обществе; инфляции, безработицы; функции образования, науки, религии как социальных институтов; морали; искусства; экономические функции государства; Центрального банка Российской Федерации; налоговой системы Российской Федерации; предпринимательства; отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>5. Иметь представления о методах изучения социальных явлений и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод.</p>	
<p>6. Применять знания, полученные при изучении разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества", для анализа социальной информации о многообразии путей и форм общественного развития, российском обществе, об угрозах и вызовах развития в XXI в., о развитии духовной культуры, о проблемах и современных тенденциях, направлениях и механизмах экономического развития, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного</p>

<p>документы стратегического характера, публикации в СМИ;</p> <p>осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества".</p>	<p>зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>7. Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с опорой на полученные знания об обществе, о его духовной культуре и экономической жизни, о человеке, его познавательной деятельности и творческой активности, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты.</p>	
<p>8. Использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции, осознания значимости здорового образа жизни, роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества".</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям. Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>9. Формулировать, основываясь на социальных ценностях и приобретенных знаниях о человеке в обществе, духовной культуре, об экономической жизни общества, собственные суждения и аргументы по проблемам влияния социокультурных факторов на формирование личности; противоречивых последствий глобализации; соотношения свободы и необходимости в деятельности человека; значения культурных ценностей и норм в жизни общества, в духовном развитии личности; роли государства в экономике; путей достижения экономического роста;</p>	

<p>взаимосвязи экономической свободы и социальной ответственности; конкретизировать теоретические положения, в том числе о (об) типах общества; многообразии путей и форм общественного развития; человеку как результате биологической и социокультурной эволюции; многообразии видов деятельности и ее мотивации; этапах социализации; особенностях научного познания в социально-гуманитарных науках; духовных ценностях; субкультуре и контркультуре; диалоге культур; категориях морали; возможностях самовоспитания; особенностях образования и науки в современном обществе; свободе совести; значении поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации; многообразии функций искусства; достижениях современного российского искусства; использовании мер государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации; выборе способов рационального экономического поведения людей, особенностях труда молодежи в условиях конкуренции на рынке труда, фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта.</p>	
<p>10. Применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами, в том числе находить, анализировать и использовать информацию для принятия ответственных решений по достижению финансовых целей и управлению личными финансами при реализации прав и обязанностей потребителя финансовых услуг с учетом основных способов снижения рисков и правил личной финансовой безопасности.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям. Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>11. Оценивать социальную информацию по проблемам развития современного общества, общественного и индивидуального сознания, потребностей и интересов личности, научного познания в социально-гуманитарных науках, духовной культуры, экономической жизни общества, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям. Промежуточная аттестации в форме дифференцированного</p>

	зачета в виде письменной контрольной работы
12. Самостоятельно оценивать практические ситуации и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения ценностей, социальных норм, включая нормы морали и права, экономической рациональности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.	Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям. Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы
13. Владеть знаниями о социальной структуре общества, критериях социальной стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей; направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи; о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; о (об) праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве.	Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям. Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы
14. Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое	Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям. Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы

<p>регулирование общественных отношений в Российской Федерации".</p>	
<p>15. Владеть умениями определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: социальные общности, социальные группы и отношения между ними, социальная стратификация, социальное неравенство, социальный статус, социальная роль, социальная мобильность, семья и брак, этнические общности, нация, социальные нормы, социальный контроль и самоконтроль, социальный конфликт, политическая власть, политический институт, политические отношения, политическая система, государство, национальная безопасность, политическая культура, политическая элита, политическое лидерство, политический процесс, право, источник права, система права, норма права, отрасль права, институт права, правонарушение, юридическая ответственность, нормативный правовой акт, закон, подзаконный акт, законодательный процесс, правовой статус, гражданство Российской Федерации, налог; определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: власть, социальная справедливость, социальный институт; классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политических идеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>

<p>работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в уголовном праве.</p>	
<p>16. Владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей; приводить примеры взаимосвязи социальной, политической и других сфер жизни общества; права и морали; государства и права; действия правовых регуляторов и развития общественных процессов; характеризовать причины и последствия преобразований в социальной, политической сферах, в правовом регулировании общественных отношений в Российской Федерации; возрастания социальной мобильности; сохранения социального неравенства; социальных конфликтов; отклоняющегося (девиантного) поведения; правонарушения и юридической ответственности за него; абсентеизма; коррупции; характеризовать функции семьи, социальных норм, включая нормы права; социального контроля; государства, субъектов и органов государственной власти в Российской Федерации; политических партий; средств массовой информации в политической жизни общества; правоохранительных органов; отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>17. Иметь представления о методах изучения социальной, политической сферы жизни общества, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический, сравнительно-правовой метод, политическое прогнозирование.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>

<p>18. Применять знания, полученные при изучении разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации", для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации".</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>19. Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с опорой на полученные знания о структуре общества, социальных отношениях, политической сфере, правовом регулировании и законодательстве Российской Федерации, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>20. Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p>

<p>регулирование общественных отношений в Российской Федерации".</p>	<p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>21. Формулировать на основе социальных ценностей и при-обретенных знаний о структуре общества и социальных взаимодействиях, политической сфере и законодательстве Российской Федерации собственные суждения и аргументы по проблемам социальной мобильности, ее форм и каналов в современном российском обществе; миграционных процессов; тенденций развития семьи; участия субъектов политики в политическом процессе; опасности коррупции и необходимости борьбы с ней; соотношения прав и свобод человека с обязанностями и правовой ответственностью; использовать ключевые понятия, теоретические положения, в том числе о (об) социальной структуре российского общества; роли семьи в жизни личности и в развитии общества; особенностях политической власти, структуре политической системы; роли Интернета в современной политической коммуникации; необходимости поддержания законности и правопорядка; юридической ответственности за совершение правонарушений; механизмах защиты прав человека; особенностях трудовых правоотношений несовершеннолетних работников; особенностях уголовной ответственности несовершеннолетних для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения о (об) конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; социальных конфликтах, включая этносоциальные, и путях их разрешения; государственной поддержке социально незащищенных слоев общества и мерах социальной поддержки семьи в Российской Федерации; федеративном устройстве и политической системе Российской Федерации на современном этапе; государственном суверенитете; избирательной системе в Российской Федерации; государственной службе и статусе государственного служащего; основах конституционного, строя Российской Федерации; субъектах гражданских правоотношений; юридической ответственности и ее видах; правовом регулировании оказания образовательных услуг; порядке приема на работу, заключения и расторжения трудового договора, в том числе несовершеннолетних граждан; защите трудовых</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>

<p>прав работников; порядке и условиях заключения и расторжения брака; правах и обязанностях налогоплательщика; принципах уголовного права, уголовного процесса, гражданского процесса фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта.</p>	
<p>22. Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить, анализировать и использовать информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям. Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>23. Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям. Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>
<p>24. Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, письменного опроса, оценки устных сообщений на уроке, по итогам работы в группе, оценки выполнения краткого конспекта, оценки отчета по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета в виде письменной контрольной работы</p>

Темы индивидуальных проектов

1. Мой моральный идеал
2. Семья в Древней Руси.
3. Влияние межнациональных отношений на развитие российской государственности.
4. Влияние национальных и религиозных традиций на образ жизни.
5. Влияние русского права на формирование российской правовой системы.
6. Влияние СМИ на формирование общественного мнения и их роль в ходе избирательной кампании.
7. Внешний государственный долг России и его погашение.
8. Герб, гимн, флаг – как символы объединения общества (на примере символики России).
9. Глобальные проблемы человечества и пути их решения.
10. Государственная власть в истории России. Государство и гражданское общество.
11. Доблесть и честь русского воинства.
12. Дружба – центр межличностных отношений. Знания и умения в информационную эпоху.
13. Значение технического прогресса в жизни общества.
14. Идеальная форма правления современного российского государства.
15. Институты гражданского общества в современной России.
16. Информационное общество и эволюция человеческих потребностей. История герба России.
17. История появления Конституции РФ.
18. Как голосуют россияне: факты и выводы.
19. Конфессии в России.
20. Международный терроризм – глобальная проблема современности.
21. Место отдельного человека в жизни общества.
22. Место традиций в жизни современного человека.
23. Мировая урбанизация в XXI веке.
24. Мировое сообщество и его влияние на Россию.
25. Мировой экономический кризис: причины и последствия.
26. Мои права. Мои обязанности. (Изучая Конституцию РФ).
27. Органы местного самоуправления в моём регионе.
28. Основные направления политики государства в области культуры.
29. Основные направления социальной политики российского государства.
30. Основные теории зарождения жизни на земле.
31. Особенности развития института государственной власти в советский период.
32. Подростковая преступность.
33. Политика государства в области охраны окружающей среды.
34. Политические партии в современной России.
35. Политический терроризм в истории России.
36. Построение правового государства в современной России.
37. Проблемы демографической стабилизации ситуации на Земле. Проблемы социализации молодежи в современных условиях.
38. Пропаганда здорового образа жизни.
39. Процесс экономической глобализации. Его истоки, сущность и значение.

40. Развитие парламентаризма в России.
41. Развитие самосознания в подростковом возрасте.
42. Реализация принципа разделения властей в формировании российской государственности.
43. Роль образования для достижения успеха в жизни.
44. Роль политических партий в формировании и становлении российской государственности.
45. Роль средств массовой информации в демократическом правовом государстве.
46. Россия унитарная: миф или реальность.
47. Самое позитивное событие прошедшего тысячелетия.
48. Самые вредные достижения цивилизации.
49. Свобода совести.
50. Связь поколений как основа непрерывности истории и культуры.
51. Семья – как малая группа и социальный институт.
52. Проблемы современной семьи и пути их преодоления.
53. СМИ и государственная власть в России.
54. Современная демографическая ситуация в России.
55. Социальная сеть как основа современной социальной структуры.
56. Социальная ситуация и социальные проблемы современной России.
57. Социально-психологические особенности молодёжных субкультур.
58. Социальный контроль.
59. Способы, пути предупреждения преступлений.
60. Тенденции духовной жизни современной России.
61. Терроризм, как фактор укрепления авторитарного государства.
62. У истоков политических партий российского общества.
63. Федерализм в России: успехи, проблемы, перспективы.
64. Формирование класса буржуазии в России.
65. Формирование культуры русского народа.
66. Формирование менталитета русского народа.
67. Формирование русской элиты.
68. Формирование сословий в российском обществе.
69. Ценности здорового образа жизни в молодежной среде.
70. Экономические реформы в России.
71. Основные направления экономической политики правительства РФ.
72. Этнические и религиозные особенности в формировании здорового образа жизни

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.05 География

общеобразовательного цикла

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебного предмета БД.05 География разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО
ПРЕДМЕТА
БД.05 География**

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета БД.05 География является частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы (далее - ПОП) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	Общеобразовательный
Профиль	Технологический
Предметная область	Общественно-научные предметы
Уровень изучения учебного предмета	базовый

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса географии на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.05 География для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебного предмета БД.05 География имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами обществознание, история, биология, обществознание, физика и профессиональными дисциплинами.

Изучение учебного предмета БД.05 География завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ПОП на базе основного общего образования.

1.3 Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	117
в т. ч.:	
Основное содержание	78
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	20
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Самостоятельная работа	39
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета БД.05 География. обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования 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

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

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;

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

В рамках программы учебного предмета ПД.05 География у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО.

2.1. Личностные результаты, определенные ФГОС СОО:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:

- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 33) экологического воспитания:
- 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной

среды, осознание глобального характера экологических проблем;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
- 39) ценности научного познания:
- 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2. Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной: работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.3.2. Владение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3. Предметные результаты:

1) владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

2) владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

4) владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

5) владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

6) владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

7) владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

8) сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1. География как наука.

1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, государственные информационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований.

2. Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.

Раздел 1. Природопользование и геоэкология.

1.1 Географическая среда. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.

1.2 Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.

Практическая работа "Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации".

1.3 Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. "Климатические беженцы". Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.

Практическая работа "Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)".

1.4 Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном,

рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение - его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.

Практическая работа. «Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран мира (по выбору) по источникам географической информации», «Определение обеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов».

Раздел 2. Современная политическая карта мира.

Теоретические основы геополитики как науки

2.1 Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, происходящие на ней. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги современных геополитических конфликтов. Политико-географическое положение России и специфика как евразийского и приарктического государства.

2.2 Классификации и типология стран мира. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство.

Раздел 3. Население мира.

3.1 Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика ее изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и ее направления в странах различных типов воспроизводства населения.

Практические работы: «Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира» (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся)", "Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения".

3.2. Состав и структура населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы их распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.

Практические работы: "Сравнение половой и возрастной структуры населения в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид", "Прогнозирование изменений возрастной структуры населения отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации".

3.3 Размещение населения. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и

низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.

Практическая работа "Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных".

3.4 Качество жизни населения. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира.

Практическая работа "Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации".

Раздел 4. Мировое хозяйство.

4.1 Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Мировое хозяйство: состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда.

Практическая работа "Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран".

4.2 Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике.

4.3 География главных отраслей мирового хозяйства.

Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля.

Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, "энергопереход". География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортеры и импортеры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортеров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие ее географию, "сланцевая революция", "водородная" энергетика, "зеленая энергетика". Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и ее географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии, в том числе с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию "возобновляемой" энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России

как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике.

Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы черной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортеры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте черных и цветных металлов.

Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортеры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники.

Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортеры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.

Практическая работа. "Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире".

4.4. Сельское хозяйство мира. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур.

Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности.

Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду.

Практическая работа "Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты "Основные экспортёры и импортёры продовольствия".

4.5. Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм.

Раздел 5. Регионы и страны.

5.1 Регионы мира. Зарубежная Европа.

Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания.

Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.

Практическая работа "Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием

источников географической информации (по выбору учителя)".

5.2 Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии).

Практическая работа "Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции".

5.3 Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии).

Практическая работа "Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт".

5.4 Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии).

Практическая работа "Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии".

5.5 Австралия и Океания. Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда.

5.6. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.

Практическая работа "Изменение направления международных экономических связей России в новых экономических условиях".

Раздел 6. Глобальные проблемы человечества.

6.1. Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические.

Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения.

:.2 Геоэкология - фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов.

Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека.

Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения.

Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем.

Практическая работа. "Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении".

3.1 Тематическое планирование учебного предмета

Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Общая характеристика мира		38	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	4	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	Практическое занятие № 1: «Ознакомление с политической картой мира»	2	
Тема 1.2. География	Содержание учебного материала	6	Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
мировых природных ресурсов	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.</p> <p>Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды</p>	2	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 03.</p> <p>ОК 05.</p> <p>ОК 06.</p> <p>ОК 07.</p>
	<p>№ 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»</p> <p>№3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»</p>	2 2	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала	6	
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Современная демографическая ситуация.</p> <p>Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития</p> <p>Современная структура населения</p> <p>Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества</p>	2	
	<p>2. Занятость населения. Размещение населения.</p> <p>Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы</p>	2	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>Практическое занятие</p> <p>№ 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»</p>	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	20	
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике</p> <p>Практическое занятие</p> <p>№ 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»</p> <p><i>*Профессионально-ориентированное содержание</i></p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>2. География основных отраслей мирового хозяйства</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики</p> <p>Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии</p>	2	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.3 ПК 6.5</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения		
	Транспортный комплекс Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	2	
	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности		
	Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2	
	География отраслей непродовольственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами	2	
	Практические занятия		
	№ 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	2	
	№ 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	2	
	№ 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	2	
	№ 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»	2	
			Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 2. Региональная характеристика мира		28	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе	2	
	2. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	Практическое занятие № 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»	2	
		2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	2	
	2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие № 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	2	
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.4. Америка	Содержание учебного материала Теоретическое обучение 1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады 2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке		
	Практическое занятие		
	№12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»	2	
Тема 2.5. Австралия и Океания	Содержание учебного материала	2	
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.6. Россия в современном мире	Содержание учебного материала	8	
	Теоретическое обучение 1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 6.3
	Практические занятия		
	№13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда» №14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	4	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		2	ОК 01.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	4	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Самостоятельная работа	Самостоятельная работа: 1.Проработать конспектов лекций. Ответы на вопросы параграфов. 2.Подготовка докладов, информации. 3.Подготовка к зачёту.	39	
Самостоятельная работа		39	
Основное содержание		78	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		117 часа	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общественно-научных предметов.

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная магнитная
2. Стол с ящиками для хранения/ тумбой
3. Кресло офисное
4. Шкаф для хранения учебных пособий
5. Экран
6. Система (устройство) для затемнения окон

Технические средства обучения:

1. Интерактивный программно-аппаратный комплекс стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте)
2. Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации.
3. Глобус Земли физический, карты настенные, раздаточный учебный материал по географии.

4.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Гладкий Ю.Н., Николина В.В.. География. 10 кл. Учебник – М., АО «Издательство «Просвещение», 2023 г.
- 2 Холина В.Н. География. 10 класс. Учебник. Углубленный уровень - М., АО «Издательство «Просвещение» 2022 г.

Дополнительные источники

1. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География (в 2 частях).10-11 класс. Учебник - М.,ООО “Русское слово - учебник”, 2022 г.
2. Максаковский В.П., География , 10 - 11класс, АО "Издательство"Просвещение" От 20 мая 2020 года
3. Баранчиков Е.В., География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 7-изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019.
4. География. 10-11 кл.: атлас.- 11-е изд. перераб. - М.: ДРОФА, 2018.

Дополнительные источники

1. Холина В.Н. География. 10 класс. Учебник. Углубленный уровень - М., АО «Издательство «Просвещение» 2022 г.
2. Холина В.Н. География. 11 класс. Учебник. Углубленный уровень - М., АО «Издательство «Просвещение» 2022 г.
3. Баранчиков Е.В., География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 7-изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019.
4. География. 10-11 кл.: атлас.- 11-е изд. перераб. - М.: ДРОФА, 2018.

Перечень Интернет-ресурсов

1. www.fg.resh.edu.ru
2. www.school-collection.edu.ru
3. www.geosite.com.ru
4. www.rgo.ru.

4.3 Образовательные технологии

При реализации учебного предмета используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение

– При реализации учебного предмета БД.05 География используются активные и интерактивные формы и методы обучения:

- технологии сотрудничества;
- проектные технологии;
- технологии проблемного и личностно-ориентированного обучения;
- игровые технологии (ролевые и деловые игры);
- кейс-технологии;
- модульные технологии;
- технологии развития критического мышления;
- технологии развивающего обучения;
- интерактивные методы обучения и др.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в ходе стартовой диагностики, текущей и тематической диагностики (устного опроса, проведения практических занятий, лабораторных занятий, письменных контрольных работ, тестирования), а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация по учебному предмету предусмотрена в форме дифференцированного зачета. Для контроля и

оценки результатов освоения учебного предмета разработан фонд оценочных средств.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	
ПК 6.3 ПК 6.5	Р 1, Тема 1.4. Р 2, Тема 2.6	

Приложение 1

Темы индивидуальных проектов

№п/п	Тема индивидуального проекта
1.	Энергетика: высокие технологии, энергетика XXI века, проекты
2.	Нетрадиционные источники получения энергии.
3.	Солнечная энергетика, проблемы развития
4.	Экологоэнергоэффективные проекты
5.	Подводные электростанции для энергоснабжения отдалённых регионов и труднодоступных производств
6.	Россия в мировом энергетическом пространстве, энергетическая безопасность России
7.	Электроэнергетика: состояние и перспективы
8.	Системы безопасности и предотвращения чрезвычайных ситуаций на объектах энергетического комплекса
9.	Международные нормативы и стандарты использования энергии.
10.	Энергосбережение в быту, устойчивая энергетика: образование, просвещение, кадры

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.06 Иностраный язык (английский)

общеобразовательного цикла

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и техническому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.06 Иностранный язык (английский)

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета БД.06 Иностранный язык (немецкий) является частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы (далее - ПОП) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	Общеобразовательный
Профиль	Технологический
Предметная область	Иностранные языки
Уровень изучения учебного предмета	базовый

обязательный учебный предмет дополнительный учебный предмет

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса Иностранный язык (немецкий) на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.06 Иностранный язык (немецкий) для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебного предмета БД.06 Иностранный язык имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами Русский язык, Литература, Математика, Физика, Информатика, История, Обществознание, География, Биология, Физическая культура, ОБЖ.

Изучение учебного предмета БД.06 Иностранный язык (немецкий) завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ПОП на базе основного общего образования.

1.3 Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
В т.ч.	
Основное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	
лабораторные занятия	54
контрольные работы	
индивидуальный проект	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	24
теоретическое обучение	
практические занятия	
лабораторные занятия	24
контрольные работы	
Самостоятельная работа	39
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

1.4. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета БД.06 Иностранный язык (английский) обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преобладания формирования

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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы учебного предмета БД.06 Иностранный язык у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО:

2.1 Личностные результаты, определенные ФГОС СОО:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания;
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее

многонационального народа России;

1) ценностное отношение к государственным символам, историческому и

природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 33) экологического воспитания:
- 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия

- предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
 - 39) ценности научного познания:
 - 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
 - 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
 - 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2 Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу,

~~выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства~~

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.3.2. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, направляя развитие собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3 Предметные результаты:

1) сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

2) владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

3) достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

4) сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

3. Тематическое планирование учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	54	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	Содержание учебного материала Лексика: – города; – национальности; – профессии; – числительные; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) – названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). – простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); – степени сравнения прилагательных и их правописание; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; – модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика:	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	– Правила чтения. Звуки. Транскрипция		
	Практические занятия	8	
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	2. Описание внешности и характера человека	2	
	3. Образование, национальность, качества личности	2	
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: – предлоги времени; – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	Практические занятия	6	
	1. Рабочий день.	2	
	2. Досуг. Хобби.	2	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика:		

	<ul style="list-style-type: none"> – оборот there is/are; – неопределённые местоимения some/any/one и их производные. – предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); – модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions____, Should you need any further information____ и др.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you____, please? Would you like ___? Shall I____?); – наречия, обозначающие направление 		
	Практические занятия	6	
	1. Адрес проживания. Описание здания. Интерьер.	2	
	2. Особенности проживания в городе и сельской местности. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	2	
	3. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка	2	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); – товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); – одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – существительные исчисляемые и неисчисляемые; – употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; – артикли: определенный, неопределенный, нулевой; – чтение артиклей; – арифметические действия и вычисления 		
	Практические занятия	6	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2	

	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	2	
	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2	
Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); – правильное питание (diet, protein, etc.); – названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); – симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); – еда (egg, pizza, meat, etc); – способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); – дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: – образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; – множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; – существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; – чтение и правописание окончаний. – простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) – правильные и неправильные глаголы; – used to + Infinitive structure		
	Практические занятия	8	
	1 Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни	4	
	2. Способы приготовления пищи. Еда полезная и вредная. 3. Традиции питания. В кафе, в ресторане, в столовой.	2	
	2		
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика:		

	<ul style="list-style-type: none"> – виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); – виды транспорта (bus, car, plane, etc.) <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – инфинитив, его формы; – неопределенные местоимения; – образование степеней сравнения наречий; – наречия места 		
	Практические занятия	6	
	1. Почему и как люди путешествуют	2	
	2. Путешествие на поезде, самолете	4	
Тема № 1.7 Страны изучаемого языка	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, etc.). – экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); – достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) – количественные и порядковые числительные; – обозначение годов, дат, времени, периодов; <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – артикли с географическими названиями; – прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; – прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) 		
	Практические занятия	6	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	

	2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	3. Австралия, Канада, Новая Зеландия (крупные города, достопримечательности)	2	
Тема № 1.8 Россия	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). – экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); – достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: – артикли с географическими названиями; – прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as		
	Практические занятия	8	
	1. Географическое положение, климат, население.	2	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2	
3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	2		
4. Традиции народов России	2		
Прикладной модуль			
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей	24	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 5.4.
Тема 2.1 Современный мир	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,
	Лексика:		

профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	<ul style="list-style-type: none"> – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения. <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – герундий, инфинитив. – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов 		ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 5.4.
	Практические занятия	6	
	1. Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки и по профессии/специальности. 2. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/специальности	2 4	
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 5.4.
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> – природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.) – физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.) – экология (pollution, exhaust, noise, etc) <p>Грамматика:</p> грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	8	
	1. Природные и физические явления.	2	
	2. Флора и фауна. 3. Экономические и социальные проблемы. 4. Экологические проблемы	2 2 2	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 5.4.
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - страдательный залог, 		

	- грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	6	
	1. Достижения науки.	2	
	2. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности	4	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 5.4.
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.		
	Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	4	
	1. Известные ученые и их открытия в России.	2	
2. Известные ученые и их открытия за рубежом	2		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

- Рабочие места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; доска, выход в локальную сеть);

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Английский язык. 10 класс. Базовый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. - Просвещение, 2022. - 248
2. Английский язык. 11 класс. Базовый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. - Просвещение, 2022. - 256

Дополнительные источники:

1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайна [и др.]. - Академия, 2017. - 256
2. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие / И. П. Агабекян. - Проспект, 2018. - 280
3. Английский язык. Сборник текстов с заданиями. Земельно-имущественные отношения [Электронный учебник] : учебное пособие для студентов СПО / Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. - ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ, 2022. - 55
4. Восковская А.С. Английский язык : учебник / А. С. Восковская, Т. А. Карпова. - Феникс, 2014. – 376
5. Ефимова О.Г. Учебное пособие по английскому языку "Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)": учебное пособие для студентов СПО / О. Г. Ефимова, Е. С. Ягуткина. - Белгородский ГАУ, 2020
6. Паренюк Н.Ю. Английский язык [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов факультета СПО неязыковых вузов / Н. Ю. Паренюк, Н. П. Шило. - Белгородский ГАУ, 2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Раздел 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</p>	<p>Заполнение формы-резюме</p> <p>Письма</p> <p>Презентация</p> <p>Постер</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Заметки</p> <p>Тесты</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и</p>	<p>Раздел 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4</p>	<p>Тесты</p> <p>Проекты</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Круглый стол-дебаты</p> <p>“Доклад с презентацией</p> <p>Видеозапись выступления</p> <p>Разработка плана продвижения колледжа</p> <p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>

<p>интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ПК 4.1. Проводить анализ и обработку информации, полученной о текстильных и текстильно-вспомогательных материалов и разрабатывать предложения по совершенствованию технологических процессов</p> <p>ПК 5.1. Проводить инструктирование работников по выполнению выданных производственных заданий</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять подготовку информации для составления первичной отчетности</p>		
---	--	--

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.07 Информатика
общеобразовательного цикла

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебного предмета БД.07 Информатика разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.07 Информатика

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета БД.07 Информатика является частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы (далее - ПОП) по специальности среднего профессионального 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	Общеобразовательный
Профиль	Технологический профиль
Предметная область	Математика и информатика
Уровень изучения учебного предмета	базовый

обязательный учебный предмет дополнительный учебный предмет

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса БД.07 Информатика на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.07 Информатика для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и целельностью.

Рабочая программа учебного предмета БД.07 Информатика имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами Русский язык, Математика, История, Физика, Английский языки профессиональными дисциплинами Информационные технологии в профессиональной деятельности, Основы финансовой грамотности, Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

Изучение учебного предмета БД.07 Информатика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ПОП на базе основного общего образования.

1.3 Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	Объем часов	
	всего	из них профессионально-направленное содержание (прикладной модуль)
Объем образовательной программы учебного предмета (всего), В том числе	117	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий:	78	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B672FFB0

уроки		
практические занятия	44	5
лабораторные занятия		
консультации		
лекции	34	
семинары		
Самостоятельная работа обучающегося¹:	39	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В рамках программы учебного предмета БД.07 Информатика у обучающихся формируются следующие личностные результаты (ЛР), метапредметные результаты (М), предметные результаты (П), определенные ФГОС СОО:

Освоение содержания учебного предмета БД.07 Информатика обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования 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.

В рамках программы учебного предмета БД.07 Информатика у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО:

2.1 Личностные результаты, определенные ФГОС СОО:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной

- направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
 - 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
 - 33) экологического воспитания;
 - 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
 - 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
 - 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
 - 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
 - 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
 - 39) ценности научного познания;
 - 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
 - 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
 - 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2 Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены

ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной: работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.2.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3 Предметные результаты:

По учебному предмету "Информатика" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса информатики должны отражать:

1) владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

4) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;

5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

6) умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

7) владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

8) умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Python); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и

подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

9) умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Python) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

10) умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

11) умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;

12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1. Теоретические основы информатики

Информация, данные и знания. Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Подходы к измерению информации. Сущность объёмного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении о равновероятности появления символов), связь между

единицами измерения информации: бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт. Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения.

Информационные процессы. Передача информации. Источник, приёмник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объём памяти. Обработка информации. Виды обработки информации: получение нового содержания, изменение формы представления информации. Поиск информации. Роль информации и информационных процессов в окружающем мире.

Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Системы управления. Управление как информационный процесс. Обратная связь.

Системы счисления. Развёрнутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа из P -ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной P -ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в P -ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, перевод чисел между этими системами. Арифметические операции в позиционных системах счисления.

Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера.

Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объёма текстовых сообщений.

Кодирование изображений. Оценка информационного объёма растрового графического изображения при заданном разрешении и глубине кодирования цвета.

Кодирование звука. Оценка информационного объёма звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования.

Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций "дизъюнкция", "конъюнкция", "инверсия", "импликация", "эквиваленция". Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания при известных значениях входящих в него элементарных высказываний. Таблицы истинности логических выражений. Логические операции и операции над множествами.

Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Логические функции. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Логические элементы компьютера. Триггер.

Сумматор. Построение схемы на логических элементах по логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме.

Раздел 2. Цифровая грамотность

Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения.

Принципы работы компьютера. Персональный компьютер. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемых задач.

Основные тенденции развития компьютерных технологий. Параллельные

вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Микроконтроллеры. Роботизированные производства.

Программное обеспечение компьютеров. Виды программного обеспечения и их назначение. Особенности программного обеспечения мобильных устройств. Операционная система. Понятие о системном администрировании. Установка и деинсталляция программного обеспечения.

Файловая система. Поиск в файловой системе. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств.

Прикладные компьютерные программы для решения типовых задач по выбранной специализации. Системы автоматизированного проектирования.

Программное обеспечение. Лицензирование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Проприетарное и свободное программное обеспечение. Коммерческое и некоммерческое использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Ответственность, устанавливаемая законодательством Российской Федерации, за неправомерное использование программного обеспечения и цифровых ресурсов.

Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имён.

Веб-сайт. Веб-страница. Взаимодействие браузера с веб-сервером. Динамические страницы. Разработка интернет-приложений (сайтов). Сетевое хранение данных.

Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Геоинформационные системы. Геолокационные сервисы реального времени (например, локация мобильных телефонов, определение загруженности автомагистралей), интернет-торговля, бронирование билетов, гостиниц.

Государственные электронные сервисы и услуги. Социальные сети - организация коллективного взаимодействия и обмена данными. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. Проблема подлинности полученной информации. Открытые образовательные ресурсы.

Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности. Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Антивирусные программы. Организация личного архива информации. Резервное копирование. Парольная защита архива.

Информационные технологии и профессиональная деятельность. Информационные ресурсы. Цифровая экономика. Информационная культура.

Раздел 3. Информационные технологии

Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей. Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Облачные сервисы. Коллективная работа с документом. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Деловая переписка. Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы.

Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и других устройств.). Графический редактор. Обработка графических объектов. Растровая и векторная графика. Форматы графических файлов.

Обработка изображения и звука с использованием интернет-приложений.

Мультимедиа. Компьютерные презентации. Использование мультимедийных онлайн-сервисов для разработки презентаций проектных работ.

Принципы построения и редактирования трёхмерных моделей.

Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов.

Анализ данных с помощью электронных таблиц. Вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений диапазона.

Компьютерно-математические модели. Этапы компьютерно-математического моделирования: постановка задачи, разработка модели, тестирование модели, компьютерный эксперимент, анализ результатов моделирования.

Численное решение уравнений с помощью подбора параметра.

Табличные (реляционные) базы данных. Таблица - представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах.

Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами. Запросы к многотабличным базам данных.

Средства искусственного интеллекта. Сервисы машинного перевода и распознавания устной речи. Идентификация и поиск изображений, распознавание лиц. Самообучающиеся системы. Искусственный интеллект в компьютерных играх. Использование методов искусственного интеллекта в обучающих системах. Использование методов искусственного интеллекта в робототехнике. Интернет вещей. Перспективы развития компьютерных интеллектуальных систем.

Раздел 4. Теоретические основы информатики.

Модели и моделирование. Цели моделирования. Соответствие модели моделируемому объекту или процессу. Формализация прикладных задач.

Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики).

Графы. Основные понятия. Виды графов. Решение алгоритмических задач,

связанных с анализом графов (построение оптимального пути между вершинами графа, определение количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа).

Деревья. Бинарное дерево. Дискретные игры двух игроков с полной информацией. Построение дерева перебора вариантов, описание стратегии игры в табличной форме. Выигрышные стратегии.

Использование графов и деревьев при описании объектов и процессов окружающего мира.

Раздел 5. Алгоритмы и программирование.

Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат.

Этапы решения задач на компьютере. Язык программирования (Паскаль, Python, Java, C++, C#). Основные конструкции языка программирования. Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Составные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Использование таблиц трассировки.

Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач базового уровня. Примеры задач: алгоритмы обработки конечной числовой последовательности (вычисление сумм, произведений, количества элементов с заданными свойствами), алгоритмы анализа записи чисел в позиционной системе счисления, алгоритмы решения задач методом перебора (поиск наибольшего общего делителя двух натуральных чисел, проверка числа на простоту).

Обработка символьных данных. Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк.

Табличные величины (массивы). Алгоритмы работы с элементами массива с однократным просмотром массива: суммирование элементов массива, подсчёт количества (суммы) элементов массива, удовлетворяющих заданному условию, нахождение наибольшего (наименьшего) значения элементов массива, нахождение второго по величине наибольшего (наименьшего) значения, линейный поиск элемента, перестановка элементов массива в обратном порядке.

Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (например, метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Подпрограммы.

3.1. Тематическое планирование учебного предмета

№	Наименование темы учебного занятия	Вид учебного занятия ²	Количество часов	Объем в часах в форме практической подготовки	Коды компетенций, личностных результатов, метапредметных и предметных формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы информатики			20		ОК 2
	Тема 1.1. Информация	Лекция	2		
	Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Практическое занятие	2		
	Тема 1.3. Информационные процессы. Системы. Компоненты системы	Лекция	2		
	Тема 1.4. Системы счисления	Лекция	2		
		Практическое занятие	4		
	Тема 1.5. Кодирование информации	Лекция	2		
		Практическое занятие	2		
	Тема 1.6. Алгебра логики	Лекция	2		
		Практическое занятие	10		

Раздел 2. Цифровая грамотность			14		
	Тема 2.1. Требования техники безопасности при работе с компьютерами. Принцип работы компьютера	Лекция	2		
	Тема 2.2. Основные тенденции развития компьютерных технологий. Программное обеспечение компьютеров.	Лекция	2		
	Тема 2.3. Файловая система. Программное обеспечение.	Практическое занятие	2		
	Тема 2.4. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Лекция	2		
	Тема 2.5. Государственные электронные сервисы и услуги	Лекция	2		
	Тема 2.6. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Антивирусные программы	Лекция	2		
	Тема 2.7. Информационные технологии и профессиональная деятельность	Лекция	2		
Раздел 3. Информационные технологии			24		
	Профессионально-ориентированное содержание Тема 3.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Практическое занятие	8	2	ОК 1, ОК 2, ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.

	Тема 3.2. Технологии обработки графических объектов	Практическое занятие	2		
	Профессионально-ориентированное содержание Тема 3.2. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Практическое занятие	4	3	ОК 2, ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.
	Тема 3.3. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Практическое занятие	6		
	Тема 3.4. Базы данных как модель предметной области	Лекция	2		
		Практическое занятие	2		
	Тема 3.5. Средства искусственного интеллекта	Лекция	2		
Раздел 4. Теоретические основы информатики			6		ОК 2
	Тема 4.1. Модели и моделирование.	Лекция	2		
	Тема 4.2. Графы, деревья	Лекция	4		
Раздел 5. Алгоритмы и программирование			12		ОК 1, ОК 2, ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.
	Тема 5.1 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Лекция	2		
		Лекция	2		

	Тема 5.2 Язык программирования	Практическое занятие	8		
	Дифференцированный зачет		2		
	Самостоятельная работа		39		
	Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем		78		
	Всего		117		

Примечания

1. Профессионально-ориентированное содержание выделяется по отдельным темам внутри тем, если рабочая программа учебного предмета не позволяет скомпоновать его в отдельный раздел.
2. В том случае, если рабочая программа учебного предмета позволяет скомпоновать профессионально-ориентированное содержание в один раздел, в содержании и тематическом планировании его указывают в конце вышеприведенной таблицы.
3. Объем часов, выделенных на профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль) должен совпадать с объемом часов, указанных в разделе 1.3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета информатики, лаборатории информатики и информационных технологий.

Оборудование учебного кабинета и лаборатории: 1 рабочее место преподавателя, 14 компьютерных рабочих мест для студентов, доска, стенды, экран. Технические средства обучения: мультимедийный многофункциональный проектор, принтер, 15 компьютеров (в комплекте) с лицензионным программным обеспечением, локальная сеть, наушники, микрофоны, выход в глобальную сеть.

4.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Информатика 10-11 класс. Базовый уровень. / Под редакцией Н.В. Макаровой. – М.: Просвещение, 2022.
2. Информатика 10 класс. Базовый уровень. / Н.Д. Угринович. – М.: Просвещение, 2022.
3. Информатика 11 класс. Базовый уровень. / Н.Д. Угринович. – М.: Просвещение, 2022.
4. Информатика 10 класс. Базовый уровень. / Е.К. Хеннер и др. – М.: Просвещение, 2022.
5. Информатика 11 класс. Базовый уровень. / Е.К. Хеннер и др. – М.: Просвещение, 2022.

Дополнительные источники

1. Информатика 10 класс. Базовый уровень. / А.Г. Гейн, Н.А. Юнерман – М.: Просвещение, 2022.
2. Информатика 10 класс. Базовый уровень. / А.Г. Гейн, А.А. Гейн – М.: Просвещение, 2022.

Перечень Интернет-ресурсов

1. www.fcior.edu.ru - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР.
2. www.school-collection.edu.ru - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
3. www.intuit.ru/studies/courses - Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика».
4. www.digital-edu.ru - Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования».
5. www.informika.ru - Сайт Информика.
6. <http://www.ict.edu.ru/> - Информационно-коммуникационные технологии в образовании.

7. <http://sci-innov.ru/> - Федеральный портал по научной и инновационной деятельности.

4.3 Образовательные технологии

При реализации учебного предмета используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. При реализации учебного предмета используются активные и интерактивные формы и методы обучения:

- технологии сотрудничества;
- проектные технологии;
- технологии проблемного и личностно-ориентированного обучения;
- игровые технологии (ролевые и деловые игры);
- кейс-технологии;
- модульные технологии;
- технологии развития критического мышления;
- технологии развивающего обучения;
- интерактивные методы обучения и др.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в ходе стартовой диагностики, текущей и тематической диагностики (устного опроса, проведения практических занятий, лабораторных занятий, письменных контрольных работ, тестирования), а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация по учебному предмету предусмотрена в форме дифференцированного зачета. Для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета разработан фонд оценочных средств.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на формирование общих компетенций

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7. Р 5, Тема 5.1.	Тестирование
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 1.5., 1.6. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3.,	Выполнение практических заданий

интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	2.4., 2.5., 2.6., 2.7. Р 3, П-о/с Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Р 4, 4.1., 4.2. Р 5, Тема 5.1., 5.2.	Дифференцированный зачет
ПК 1.2. Производить технологический расчет сырья, производительности оборудования, параметров технологических процессов текстильных изделий.	Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7. Р 3, П-о/с Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	
ПК 1.3. Оформлять и читать чертежи, схемы и составлять спецификации.	Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7. Р 3, П-о/с Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	
ПК 1.4. Производить расчет и проектирование рисунка переплетения.	Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7. Р 3, П-о/с Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	

Темы индивидуальных проектов

№п/п	Тема индивидуального проекта
1.	Умный дом.
2.	Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки.
3.	Создание структуры базы данных – классификатора.
4.	Простейшая информационно-поисковая система.
5.	Статистика труда.
6.	Графическое представления процесса.
7.	Тест по предметам.
8.	Решения проблемы защиты интеллектуальной собственности в Интернете
9.	Архитектура ЭВМ «по фон Нейману»
10.	Негативное воздействие компьютера на здоровье человека и способы защиты
11.	Системы счисления Древнего мира
12.	Электронная библиотека.
13.	Мой рабочий стол на компьютере.
14.	Прайс-лист.
15.	Оргтехника и специальность.
16.	Методы решения систем линейных уравнений в MS Excel
17.	Ярмарка специальностей.
18.	Реферат.
19.	Статистический отчет.
20.	Расчет заработной платы.
21.	Бухгалтерские программы.
22.	Диаграмма информационных составляющих.
23.	Неизвестные возможности GIMP
24.	Телекоммуникации: конференции, интервью, репортаж.
25.	Резюме: ищу работу.
26.	Личное информационное пространство.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.08 Математика
общеобразовательного цикла

примерной образовательной программы по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.04У МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета БД.08 Математика является частью общеобразовательного цикла образовательной программы среднего профессионального образования – примерной образовательной программы (далее - ПОП) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	Общеобразовательный
Профиль	Технологический
Предметная область	Математика и информатика
Уровень изучения учебного предмета	углубленный

обязательный учебный предмет дополнительный учебный предмет

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса БД.08 Математика на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.08 Математика для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебного предмета БД.08 Математика имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами физика, информатика, экономика, русский язык и профессиональными дисциплинами экономика отрасли.

Изучение учебного предмета БД.08 Математика завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена в рамках освоения ПОП на базе основного общего образования.

1.3 Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	Объем часов	
	всего	из них профессионально-направленное содержание (прикладной модуль)
Объем образовательной программы учебного предмета (всего), В том числе	483	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий:	322	
уроки	194	
практические занятия	120	4
лабораторные занятия		
консультации	4	
лекции		
семинары		
Самостоятельная работа обучающегося¹:	161	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	4	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета БД.08 Математика обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования 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.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

В рамках программы учебного предмета БД.08 Математика у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО.

2.1 Личностные результаты, определенные ФГОС СОО

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 33) экологического воспитания:
- 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
- 39) ценности научного познания:

- 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2 Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3 Предметные результаты:

- 1) сформированность представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики и информатики;
- 2) сформированность основ логического, алгоритмического и математического мышления;
- 3) сформированность умений применять полученные знания при решении различных задач;
- 4) сформированность представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления;
- 5) сформированность представлений о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- 6) сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе; понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;
- 7) принятие этических аспектов информационных технологий; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Числа и вычисления

Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни.

Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Модуль действительного числа и его свойства. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений.

Степень с целым показателем. Бином Ньютона. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных.

Арифметический корень натуральной степени и его свойства.

Степень с рациональным показателем и её свойства, степень с действительным показателем.

Логарифм числа. Свойства логарифма. Десятичные и натуральные логарифмы.

Синус, косинус, тангенс, котангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус и арктангенс числового аргумента.

Натуральные и целые числа. Применение признаков делимости целых чисел, наибольший общий делитель (далее - НОД) и наименьшее общее кратное (далее - НОК), остатков по модулю, алгоритма Евклида для решения задач в целых числах.

Комплексные числа. Алгебраическая и тригонометрическая формы записи комплексного числа. Арифметические операции с комплексными числами. Изображение комплексных чисел на координатной плоскости. Формула Муавра. Корни n -ой степени из комплексного числа. Применение комплексных чисел для решения физических и геометрических задач.

Уравнения и неравенства

Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Равносильные уравнения и уравнения-следствия. Неравенство, решение неравенства.

Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Многочлены от одной переменной. Деление многочлена на многочлен с остатком. Теорема Безу. Многочлены с целыми коэффициентами. Теорема Виета.

Преобразования числовых выражений, содержащих степени и корни.

Иррациональные уравнения. Основные методы решения иррациональных уравнений.

Показательные уравнения. Основные методы решения показательных уравнений.

Преобразование выражений, содержащих логарифмы.

Логарифмические уравнения. Основные методы решения логарифмических уравнений.

Основные тригонометрические формулы. Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений.

Решение систем линейных уравнений. Матрица системы линейных уравнений. Определитель матрицы 2×2 , его геометрический смысл и свойства, вычисление его значения, применение определителя для решения системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Исследование построенной модели с помощью матриц и определителей.

Построение математических моделей реальной ситуации с помощью уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.

Система и совокупность уравнений и неравенств. Равносильные системы и системы-следствия. Равносильные неравенства.

Отбор корней тригонометрических уравнений с помощью тригонометрической окружности. Решение тригонометрических неравенств.

Основные методы решения показательных и логарифмических неравенств.

Основные методы решения иррациональных неравенств.

Основные методы решения систем и совокупностей рациональных, иррациональных, показательных и логарифмических уравнений.

Уравнения, неравенства и системы с параметрами.

Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни, интерпретация полученных результатов.

Функции и графики

Функция, способы задания функции. Взаимно обратные функции. Композиция функций. График функции. Элементарные преобразования графиков функций.

Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Периодические функции. Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке.

Линейная, квадратичная и дробно-линейная функции. Элементарное исследование и построение их графиков.

Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n -ой степени как функции обратной степени с натуральным показателем.

Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Использование графиков функций для решения уравнений.

Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента.

Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях. Графики реальных зависимостей.

График композиции функций. Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости.

Тригонометрические функции, их свойства и графики.

Графические методы решения уравнений и неравенств. Графические методы решения задач с параметрами.

Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни.

Начала математического анализа

Последовательности, способы задания последовательностей. Метод математической индукции. Монотонные и ограниченные последовательности. История возникновения математического анализа как анализа бесконечно малых.

Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Линейный и экспоненциальный рост. Число e . Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.

Непрерывные функции и их свойства. Точки разрыва. Асимптоты графиков функций. Свойства функций непрерывных на отрезке. Метод интервалов для решения неравенств. Применение свойств непрерывных функций для решения задач.

Первая и вторая производные функции. Определение, геометрический и физический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции.

Производные элементарных функций. Производная суммы, произведения, частного и композиции функций.

Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значений непрерывной функции на отрезке.

Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости и ускорения процесса, заданного формулой или графиком.

Первообразная, основное свойство первообразных. Первообразные элементарных функций. Правила нахождения первообразных.

Интеграл. Геометрический смысл интеграла. Вычисление определённого интеграла по формуле Ньютона–Лейбница.

Применение интеграла для нахождения площадей плоских фигур и объёмов геометрических тел.

Примеры решений дифференциальных уравнений. Математическое моделирование реальных процессов с помощью дифференциальных уравнений.

Множества и логика

Множество, операции над множествами и их свойства. Диаграммы Эйлера–Венна. Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов.

Определение, теорема, свойство математического объекта, следствие, доказательство, равносильные уравнения.

Прямые и плоскости в пространстве

Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них.

Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признаки скрещивающихся прямых. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Параллельное и центральное проектирование, изображение фигур. Основные свойства параллельного проектирования. Изображение фигур в параллельной проекции. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, параллелепипед, построение сечений.

Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости. Ортогональное проектирование. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах.

Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Трёхгранный и многогранные углы. Свойства плоских углов многогранного угла. Свойства плоских и двугранных углов трёхгранного угла. Теоремы косинусов и синусов для трёхгранного угла.

Многогранники

Виды многогранников, развёртка многогранника. Призма: n -угольная призма, прямая и наклонная призмы, боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Кратчайшие пути на поверхности многогранника. Теорема Эйлера. Пространственная теорема Пифагора. Пирамида: n -угольная пирамида, правильная и усечённая пирамиды. Свойства рёбер и боковых граней правильной пирамиды. Правильные многогранники: правильная призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр.

Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади усечённой пирамиды.

Симметрия в пространстве. Элементы симметрии правильных многогранников. Симметрия в правильном многограннике: симметрия параллелепипеда, симметрия правильных призм, симметрия правильной пирамиды.

Тела вращения

Понятия: цилиндрическая поверхность, коническая поверхность, сферическая поверхность, образующие поверхностей. Тела вращения: цилиндр, конус, усечённый конус, сфера, шар. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса. Симметрия сферы и шара.

Объём. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объём прямой и наклонной призмы, цилиндра, пирамиды и конуса. Объём шара и шарового сегмента.

Комбинации тел вращения и многогранников. Призма, вписанная в цилиндр, описанная около цилиндра. Пересечение сферы и шара с плоскостью. Касание шара и сферы плоскостью. Понятие многогранника, описанного около сферы, сферы, вписанной в многогранник или тело вращения.

Площадь поверхности цилиндра, конуса, площадь сферы и её частей. Подобие в пространстве. Отношение объёмов, площадей поверхностей подобных фигур. Преобразование подобия, гомотетия. Решение задач на плоскости с использованием стереометрических методов.

Построение сечений многогранников и тел вращения: сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара, методы построения сечений: метод следов, метод внутреннего проектирования, метод переноса секущей плоскости.

Векторы и координаты в пространстве

Понятия: вектор в пространстве, нулевой вектор, длина ненулевого вектора, векторы коллинеарные, сонаправленные и противоположно направленные векторы. Равенство векторов. Действия с векторами: сложение и вычитание векторов, сумма нескольких векторов, умножение вектора на число. Свойства сложения векторов. Свойства умножения вектора на число. Понятие компланарные векторы. Признак компланарности трёх векторов. Правило параллелепипеда. Теорема о разложении вектора по трём некопланарным векторам. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Связь между координатами вектора и координатами точек. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.

Векторы в пространстве. Операции над векторами. Векторное умножение векторов. Свойства векторного умножения. Прямоугольная система координат в пространстве. Разложение вектора по базису. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.

Движения в пространстве

Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений. Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия. Прямая и сфера Эйлера.

Вероятность и статистика

Граф, связный граф, пути в графе: циклы и цепи. Степень (валентность) вершины. Графы на плоскости. Деревья.

Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями.

Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей.

Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Независимые события.

Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона.

Серия независимых испытаний Бернулли. Случайный выбор из конечной совокупности.

Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Операции над случайными величинами. Бинарная случайная величина. Примеры распределений, в том числе геометрическое и биномиальное.

Совместное распределение двух случайных величин. Независимые случайные величины.

Математическое ожидание случайной величины (распределения). Примеры применения математического ожидания (страхование, лотерея). Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание геометрического и биномиального распределений.

Дисперсия и стандартное отклонение случайной величины (распределения). Дисперсия бинарной случайной величины. Математическое ожидание произведения и дисперсия суммы независимых случайных величин. Дисперсия и стандартное отклонение биномиального распределения. Дисперсия и стандартное отклонение геометрического распределения.

Неравенство Чебышёва. Теорема Чебышёва. Теорема Бернулли. Закон больших чисел. Выборочный метод исследований. Выборочные характеристики. Оценивание вероятности события по выборочным данным. Проверка простейших гипотез с помощью изученных распределений.

Непрерывные случайные величины. Примеры. Функция плотности вероятности распределения. Равномерное распределение и его свойства. Задачи, приводящие к показательному распределению. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Функция плотности вероятности показательного распределения, функция плотности вероятности нормального распределения. Функция плотности и свойства нормального распределения.

Последовательность одиночных независимых событий. Задачи, приводящие к распределению Пуассона.

Ковариация двух случайных величин. Коэффициент линейной корреляции. Совместные наблюдения двух величин. Выборочный коэффициент корреляции. Различие между линейной связью и причинно-следственной связью. Линейная регрессия, метод наименьших квадратов.

3. Тематическое планирование учебного предмета

№	Наименование темы учебного занятия	Вид учебного занятия ²	Количество часов	Из них профессионально-направленное содержание (прикладной модуль)	Коды компетенций, личностных результатов, метапредметных и предметных формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы			12		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06 ПК 6.2
1	Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	лекция	2		
2	Тема 1.2. Процентные вычисления. Решение уравнений и неравенств	практическое занятие	2		
3	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	практическое занятие	4	2	
4	Тема 1.4. Решение задач. Входной контроль	практическое занятие	4		
Раздел 2. Множества. Уравнения и неравенства			8		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК 7, ПК 6.2
5	Тема 2.1. Натуральные и целые числа	лекция	2		
6	Тема 2.2. Множества рациональных и действительных чисел. Комплексные числа	лекция практическое занятие	2 2		
7	Тема 2.3. Рациональные уравнения и неравенства	практическое занятие	2		

² Урок, лабораторное занятие, практическое занятие, лекция, семинар, консультация

Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции			40		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07
8	Тема 3.1. Функции и графики	лекция практическое занятие	2 4		
9	Тема 3.2. Степень с целым показателем	лекция	2		
10	Тема 3.3. Арифметический корень n -ой степени	лекция	2		
11	Тема 3.4. Степень с рациональным показателем	лекция практическое занятие	2 2		
12	Тема 3.5. Степенная функция	лекция	2		
13	Тема 3.6. Иррациональные уравнения и неравенства	лекция практическое занятие	2 2		
14	Тема 3.7. Показательная функция	лекция	2		
15	Тема 3.8. Показательные уравнения и неравенства	лекция практическое занятие	2 2		
16	Тема 3.9. Логарифмическая функция	лекция	2		
17	Тема 3.10. Логарифмические уравнения и неравенства	лекция практическое занятие	2 2		
18	Тема 3.11. Системы уравнений	лекция практическое занятие	2 2		

19	Тема 3.12. Решение задач. Тематический контроль	практическое занятие	4		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			26		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК 7, ПК 6.2.
20	Тема 4.1. Формулы тригонометрии.	лекция практическое занятие	4 4		
21	Тема 4.2. Тригонометрические уравнения	лекция практическое занятие	2 2		
22	Тема 4.3. Тригонометрические неравенства	лекция практическое занятие	2 2		
23	Тема 4.4. Тригонометрические функции и их графики.	лекция практическое занятие	4 2		
24	Тема 4.5. Решение задач. Тематический контроль	практическое занятие	4		
Раздел 5. Производная и первообразная функции			40		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК 7, ПК 6.2.
25	Тема 5.1 Последовательности и прогрессии	лекция	4		
26	Тема 5.2 Производная. Применение производной	лекция практическое занятие	10 14		
27	Тема 5.3. Интеграл и его применения	лекция практическое занятие	6 2		

28	Тема 5.4. Решение задач. Тематический контроль	практическое занятие	4		
Раздел 6. Прямые и плоскости в пространстве			28		ОК01, ОК03, ОК04, ОК07, ПК 1.2., ПК 6.2
29	Тема 6.1. Введение в стереометрию	лекция	2		
30	Тема 6.2. Прямые и плоскости в пространстве	практическое занятие	2		
31	Тема 6.3. Параллельность прямых и плоскостей	лекция практическое занятие	4 4		
32	Тема 6.4. Перпендикулярность прямых и плоскостей	лекция практическое занятие	4 4		
33	Тема 6.5. Углы между прямыми и плоскостями	лекция практическое занятие	2 2		
34	Тема 6.6. Решение задач. Тематический контроль	практическое занятие	4		
Раздел 7. Многогранники и тела вращения			36		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК 7, ПК 6.2
35	Тема 7.1. Многогранники	лекция практическое занятие	4 6		
36	Тема 7.2. Тела вращения	лекция практическое занятие	2 6		
37	Тема 7.3. Объёмы многогранников	лекция	2 2		

		практическое занятие			
38	Тема 7.4. Объёмы тел	лекция практическое занятие	2 2		
39	Тема 7.5. Векторы и координаты в пространстве	лекция практическое занятие	2 2		
40	Тема 7.6. Движения в пространстве	практическое занятие	2		
41	Тема 7.7. Решение задач. Тематический контроль	практическое занятие	4		
Раздел 8. Элементы теории вероятностей и математической статистики			26		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК 7, ПК 1.2., ПК 6.2
42	Тема 8.1. Элементы теории графов	практическое занятие	2		
43	Тема 8.2 Случайные опыты, случайные события и вероятности событий	лекция	2		
44	Тема 8.3 Операции над множествами и событиями. Сложение и умножение вероятностей. Условная вероятность. Независимые события	практическое занятие	2		
45	Тема 8.4 Элементы комбинаторики	практическое занятие	2		
46	Тема 8.5 Серии последовательных испытаний. Испытания Бернулли. Случайный выбор из конечной совокупности	лекция	2		

47	Тема 8.6. Случайные величины и распределения	практическое занятие	2		ОК02, ОК03, ОК05
48	Тема 8.7. Закон больших чисел	лекция	2		
49	Тема 8.8. Элементы математической статистики	лекция	2		
50	Тема 8.9. Непрерывные случайные величины (распределения), показательное и нормальное распределения	практическое занятие	2		
51	Тема 8.10. Распределение Пуассона	лекция	2		
52	Тема 8.11. Связь между случайными величинами	лекция	2		
53	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Тема 8.12. Представление данных и описательная статистика	практическое занятие	2	2	
54	Тема 8.13. Решение задач. Тематический контроль	практическое занятие	2		
	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий:	322			
	уроки	194			
	практические занятия	120		4	
	консультации	4			
	лекции				
	Самостоятельная работа обучающегося³:	161			
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	4			
	Итого общий объем по программе	483			

- Примечания
1. Профессионально-ориентированное содержание выделяется по отдельным темам внутри тем, если рабочая программа учебного предмета не позволяет скомпоновать его в отдельный раздел.
 2. В том случае, если рабочая программа учебного предмета позволяет скомпоновать профессионально-ориентированное содержание в один раздел, в содержании и тематическом планировании его указывают в конце вышеприведенной таблицы.
 3. Объем часов, выделенных на профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль) должен совпадать с объемом часов, указанных в разделе 1.3.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- комплект чертежного оборудования и приспособлений, набор прозрачных геометрических тел с сечениями;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: учебник для общеобразовательных организаций: базовый и углубленный уровни / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачев и др. - 3-е изд. - М.: Просвещение, 2021. - 463 с.: ил.

2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы: учебник для общеобразовательных организаций: базовый и углубленный уровни / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев и др. – 3-е изд. - М.: Просвещение, 2021. – 255 с.: ил. - МГУ-школе.

3. Богомоллов, Н.В. Практические занятия по математике. В 2 ч. Часть 1: учеб. пособие для СПО / Н.В. Богомоллов. - 11-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2022. - 285 с. - Серия: Проф. образование.

4. Богомоллов, Н.В. Практические занятия по математике. В 2 ч. Часть 2: учеб. пособие для СПО / Н.В. Богомоллов. – 11-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2022. - 217 с. - Серия: Проф. образование.

Дополнительные источники:

1. Башмаков, М.И. Математика: учебник / Башмаков М.И. – Москва: КноРус, 2023. – 394 с. – ISBN 978-5-406-01567-4. – URL: <https://book.ru/book/935689>

2. Башмаков, М.И. Математика. Практикум: учебно-практическое пособие / Башмаков М.И., Энтина С.Б. – Москва: КноРус, 2023. – 294 с. – ISBN 978-5-406-05758-2. – URL: <https://book.ru/book/939104>

3. Шипачев, В. С. Математика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Шипачев ; под редакцией А. Н. Тихонова. – 8-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 447 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13405-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/459024>

4. Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч.: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 439 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09108-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/449007>

5. Далингер, В. А. Математика: логарифмические уравнения и неравенства: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Далингер. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 176 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05316-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/449055>

6. Короев, Ю.И. Начертательная геометрия: учебник / Короев Ю.И. – Москва: КноРус, 2023. – 422 с. – ISBN 978-5-406-07995-9. – URL: <https://book.ru/book/938862>

7. Кувшинов, Н.С. Начертательная геометрия. Краткий курс: учебное пособие/ Кувшинов Н.С. – Москва: КноРус, 2023. – 149 с. – ISBN 978-5-406-1339-. – URL: <https://book.ru/book/935913>

Перечень Интернет-ресурсов

1. Электронный учебник «Математика в школе, XXI век» <http://school-collection.edu.ru/>
2. Федеральный образовательный портал <http://edu.ru/>
3. Тестирование online: 5 - 11 классы <http://kokch.kts.ru/cdo/>

4.3 Образовательные технологии

При реализации учебного предмета используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.

При реализации учебного предмета используются активные и интерактивные формы и методы обучения:

- технологии сотрудничества;
- проектные технологии;
- технологии проблемного и личностно-ориентированного обучения;
- игровые технологии (ролевые и деловые игры);
- кейс-технологии;
- модульные технологии;
- технологии развития критического мышления;
- технологии развивающего обучения;
- интерактивные методы обучения и др.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тем 5.1., 5.2., 5.3., 5.4. Р 6, Тема 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6. Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7. Р 8, Тема 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тем 5.1., 5.2., 5.3., 5.4. Р 6, Тема 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6. Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7. Р 8, Тема 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тем 5.1., 5.2., 5.3., 5.4. Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7. Р 8, Тема 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тем 5.1., 5.2., 5.3., 5.4. Р 6, Тема 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6. Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7. Р 8, Тема 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.,	Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тем 5.1., 5.2., 5.3., 5.4. Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7. Р 8, Тема 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тем 5.1., 5.2., 5.3., 5.4. Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тем 5.1., 5.2., 5.3., 5.4. Р 6, Тема 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6. Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7. Р 8, Тема 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11.	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тем 5.1., 5.2., 5.3., 5.4. Р 6, Тема 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6. Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7. Р 8, Тема 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11.	
ПК 1.3. Оформлять и читать чертежи, схемы и составлять спецификации	Р 1, Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. Р 2, Тема 2.1., 2.2., 2.3. Р 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. Р 5, Тем 5.1., 5.2., 5.3., 5.4. Р 6, Тема 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6. Р 7, Тема 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7. Р 8, Тема 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11.	

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в ходе стартовой диагностики, текущей и тематической диагностики (устного опроса, проведения практических занятий, лабораторных занятий, письменных контрольных работ, тестирования), а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация по учебному

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

предмету предусмотрена в форме дифференцированного зачета. Для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета разработан фонд оценочных средств.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на формирование общих компетенций.

Темы индивидуальных проектов

1.	Непрерывные дроби
2.	Применение сложных процентов в экономических расчетах
3.	Параллельное проектирование
4.	Средние значения и их применение в статистике
5.	Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве
6.	Сложение гармонических колебаний
7.	Графическое решение уравнений и неравенств
8.	Правильные и полуправильные многогранники
9.	Конические сечения и их применение в технике
10.	Понятие дифференциала и его приложения
11.	Схемы повторных испытаний Бернулли
12.	Исследование уравнений и неравенств с параметром
13.	Равносильность уравнений, неравенств, систем
14.	Элементарные построения с циркулем и линейкой
15.	Основные приемы решения уравнений и систем уравнений
16.	Фракталы-геометрия красоты
17.	Геометрические формы в моделировании причесок
18.	Геометрические формы в моделировании молодежной одежды
19.	Вклад Гаусса в математику
20.	Виды математических моделей
21.	Математические модели природных зависимостей
22.	Математические модели экономических зависимостей
23.	Математические модели в исследовании социальных явлений
24.	Методы изображения эллипса
25.	Как изобразить равносторонний пятиугольник
26.	Математический маятник и траектории его колебаний
27.	Интерпретация статистических параметров случайной величины
28.	Разработка и изготовление учебных наглядных пособий по стереометрии
29.	Разработка математического лото, ребусов, головоломок

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.09 Физическая культура
общеобразовательного цикла

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу
(квалификация)

2024

Рабочая программа учебного предмета Физическая культура разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА БД.08 Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета **БД.09 Физическая культура** является частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы (далее - ПОП) по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	Общеобразовательный
Профиль	Технологический
Предметная область	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности
Уровень изучения учебного предмета	Базовый

в обязательный учебный предмет дополнительный учебный предмет

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса Физическая культура на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.09 Физическая культура для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебного предмета Физическая культура имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами: обществознание, основы безопасности жизнедеятельности.

Изучение учебного предмета Физическая культура завершается промежуточной аттестацией в форме зачета в рамках освоения на базе основного общего образования.

1.3 Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	Объем часов	
	всего	из них профессионально-направленное содержание (прикладной модуль), в форме практической подготовки
Объем образовательной программы учебного предмета (всего), В том числе	117	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий:	78	
уроки	2	2
практические занятия	76	
лабораторные занятия		
консультации		
лекции		
семинары		
Самостоятельная работа обучающегося¹:	0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета БД.09 Физическая культура обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций:

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

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

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

ПК 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,

материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

В рамках программы учебного предмета БД.09 Физическая культура у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО.

2.1 Личностные результаты, определенные ФГОС СОО:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее

многонационального народа России;

- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 33) экологического воспитания:
- 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- 35) ~~планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе~~

- знания целей устойчивого развития человечества;
- 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
 - 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
 - 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
 - 39) ценности научного познания:
 - 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
 - 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
 - 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2 Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3 Предметные результаты:

1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

6) положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

3. Тематическое планирование учебного предмета, в том числе с учетом рабочей программы воспитания указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1	Физическая культура, как часть культуры общества и человека	12	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основное содержание		8	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	Содержание учебного материала	2	
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации 2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
	3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья <i>(дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)</i>		
	2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля		
	4. Физические качества, средства их совершенствования		

*Профессионально ориентированное содержание		4	
Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1-7.1
	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1-7.1
	1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки		
	2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
Раздел № 2	Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности	58	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1-7.1
Методико-практические занятия		16	
*Профессионально ориентированное содержание		16	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1-7.1
	Практические занятия	2	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

организации занятий физической культурой			
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1-7.1
	Практические занятия	2	
	3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.1-7.1
	Практические занятия	2	
	применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1-7.1
	Практические занятия	2	
	5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности 6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		

Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1-7.1
	Практические занятия	8	
	7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	8-11. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		42	
Учебно-тренировочные занятия		42	
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, ¹ развитие основных физических качеств		
2.7. Гимнастика² (практические занятия 13-20)		8	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика (обязательный вид)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
	14. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега,		

¹ На выбор образовательной организации, например: шейпинг, калланетика, стрейтчинг, хатха-йога

² Основная гимнастика является обязательным видом, из остальных перечисленных видов гимнастики профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, не менее 2.

	упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	15.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)		
	16.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)		
	17.Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косога разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)		
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:		
	Девушки	Юноши	
	1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.	
2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из вися в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)		
3. Опорные прыжки: через	3. Опорные прыжки: через коня		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	коня углом с косого разбега толчком одной ногой	ноги врозь		
Тема 2.7 (3) Акробатика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		2	
	18.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».			
	19.Совершенствование акробатических элементов			
	20.Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):			
	Девушки	Юноши		
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		
Тема 2.7 (4) Аэробика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		2	
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.			
	Выполнение упражнений аэробного характера для			

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).		
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, футбол-аэробика и т. п.).		
Тема 2.7 (5) Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
Тема 2.7 Самбо (6)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры		
2.8 Спортивные игры³(практические занятия 21-28)		8	
Тема 2.8 (1) Футбол	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	8	
	21. Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и		

³ Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, не менее 2.

	<p>совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.</p> <p>22. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника</p> <p>23. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения</p> <p>24.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)</p>		
Тема 2.8 (2) Баскетбол	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия	6	
	25-26. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча		
	27.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	28. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.8 (3) Волейбол	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар,		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.8 Бадминтон	(4) Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия	6	
	Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Подвижные игры и эстафеты с элементами бадминтона		
Тема 2.8 Теннис	(5) Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощённым правилам. Игра по правилам		
Тема 2.8 (6) Хоккей	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	8	
	Техника безопасности на занятиях хоккеем. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: скольжение на коньках, лицом вперед, спиной вперед в комбинации с клюшкой. Ведение шайбы в движении по малому кругу, вбрасывания спиной вперед. Ведение шайбы в движении по всем кругам вбрасывания лицом. Ведение шайбы в движении вбрасывания спиной вперед		
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности ⁴	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	29. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
Тема 2.9 Лёгкая атлетика (практические занятия 30-38)	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	14	
	30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		

⁴ В соответствии с региональными особенностями, в том числе шахматы

		31. Совершенствование техники спринтерского бега		
		32-34. Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)))		
		35. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
		36. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
		37. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
		38. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
		39-40. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Тема	2.10	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Плавание		Практические занятия	12	
		41-42. Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс)		
		43. Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов		
		44.Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего		
		45-46. Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания		
		Самостоятельная работа обучающихся	39	
		Занятия в спортивных клубах, секциях. Подготовка сообщений по теме: <ul style="list-style-type: none"> • Понятие «здоровье». Резервы организма; Вредные привычки и их воздействие на организм человека; Роль двигательной активности; • Личная гигиена; • Режим дня. • Влияние физкультуры и спорта на функциональные системы организма; • Медико-биологические средства восстановления физической работоспособности. 		

<ul style="list-style-type: none"> Эффективные средства восстановления и повышения работоспособности человека после физических нагрузок; <p>Средства профилактики переутомления и восстановление спортивной работоспособности.</p>		
Самостоятельная работа	39	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Всего:	117	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрешиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения,

Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред.Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И.Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.
4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с.
5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П.Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.

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, 2018. — 493 с.
2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.
4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикирчукМИ, Виноградов А.С.; под ред. акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА».

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.
7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. – Казань: Казан. ун-т, 2020. – 70 с.
8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.
10. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019).
11. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.
12. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. – Москва: Спорт, 2018.
13. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.
14. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в ходе стартовой диагностики, текущей и тематической диагностики (устного опроса, проведения практических занятий, лабораторных занятий, письменных контрольных работ, тестирования), а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация по учебному предмету предусмотрена в форме дифференцированного зачета. Для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета разработан фонд оценочных средств.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на формирование общих компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений
ПК 1.1-7.1	Р 1, Тема 1.5. П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете

Темы индивидуальных проектов

№п/п	Тема индивидуального проекта
1.	Влияние занятий физическими упражнениями из традиционных и нетрадиционных систем физического воспитания в профилактике и борьбе с вредными привычками.
2.	Проблемы здоровья человека, средства его укрепления и сохранения.
3.	Приемы самоконтроля в процессе занятий физическими упражнениями.
4.	Планирование и контроль индивидуальных физических нагрузок в процессе самостоятельных занятий
5.	Перестройка мышц под влиянием физических нагрузок
6.	Питание спортсменов
7.	Основы методики и организация самостоятельных занятий физическими упражнениям
8.	Влияние физических упражнений на основные системы организма.
9.	Двигательная активность и здоровье человека
10.	Здоровый образ жизни

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности
общеобразовательного цикла**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

В структуре примерной образовательной программы дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Цель изучения дисциплины Безопасность жизнедеятельности:

- формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин;
- создание условий защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного и естественного происхождения.

Задачи изучения дисциплины Безопасность жизнедеятельности:

- идентификация опасности распознавание и количественная оценка негативных воздействий среды обитания;
- предупреждение воздействия тех или иных негативных факторов на человека; - защита от опасности;
- ликвидация отрицательных последствий воздействия опасных и вредных факторов;
- создание комфортного состояния среды обитания человека;
- формирование потребности выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооруженных Сил Российской Федерации;
- формирование навыков оказания помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен УМЕТЬ:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры 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;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ЗНАТЬ:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

ПК 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

ПК 7.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 39 часов

Вид учебной работы	Объем в часах
Всего	117
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
Основное содержание	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24

практические занятия	42
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа	39
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4	ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «авария», «катастрофа». Соотношение понятий «авария», «катастрофа», «чрезвычайная ситуация». Соотношение понятий «авария», «катастрофа», «чрезвычайная ситуация». Соотношение понятий «авария», «катастрофа», «чрезвычайная ситуация».		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		10	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	4	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		4	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат № 032CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	2	OK 01; OK 06; OK 07
	Практическое занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	2	OK 04; OK 07
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		6	OK 03; OK 04; OK 06
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	4	OK 04; OK 06
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в	Содержание учебного материала	2	OK 03; OK 06
	Практическое занятие		
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе		

Документ подписан электронной подписью
 ООО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
 Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

общественных местах, обрушении конструкций	возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		4	ОК 01; ОК 07; ОК 08
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		8	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 7.1. Факторы,	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 06; ОК 08

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат: 01238C0404E503B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АИПСО "ХК "СОДВИЖИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ОЛЕГОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK)

ДИРЕКТОР

Сертификат 01636CCF00AFB03B954023F95B6762FFB0

	укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		8	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	4	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		6	ОК 2; ОК 03; ОК 06
Тема 9.1. Безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Документ подписан электронной подписью

Директор ООО "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01638C060AEB03B954023F95B6762FFB0

в цифровой среде	Практическое занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АО "Сбербанк России", ФИЛИАЛ "Сбербанк России" в г. Москве, ул. Садовая-Кавказская, д. 19/1, стр. 1, 125080, г. Москва

ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Содержание учебного материала	2	
Комбинированное занятие	Комбинированное занятие		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

характеристики современного оружия	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практическое занятие		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК)). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 7.1
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные		
		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Документ подписан электронной подписью
 АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK)

	производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК ...
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 7.1
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **безопасности жизнедеятельности и охраны труда**

Рабочие места по количеству обучающихся

Рабочее место преподавателя

технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; доска, выход в локальную сеть);

Тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей.

Имитаторы ранений и поражений.

Образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые.

Образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности).

Макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи.

Образцы средств пожаротушения(СП).

Макет автомата Калашникова.

Информационное обеспечение обучения.

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

Основные издания:

1. Ким С.В. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11классы. Базовый уровень: учебник / С. В. Ким, В. А. Горский. - Просвещение, 2022. - 396
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Побежимова Е.Л - М.: Издательский центр «Академия», 2017. -368с.
- 3.Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.]; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01577-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/43460>
- 4.Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/45078>

выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/454510>

6. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>

7. Пантелеева, Е. В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Е. В. Пантелеева, Д. В. Альжев. – 2-е изд., стер. – Москва: ФЛИНТА, 2019. – 287 с. – ISBN 978-5-9765-1727-1. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119416>

Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)

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

3. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13.- Ст. 1475.

4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. - 1994. - № 35. - Ст. 3648. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (вред.от04.03.2013)//СЗРФ.- 1997.- № 30.- Ст.3588.

5. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. - 2002. - № 30. - Ст. 3030.

6. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (вред.от 05.04.2013) // СЗ РФ. - 1996. - № 23. - Ст. 2750.

7. Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. - 2002. - № 2. - Ст. 133.

8. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. - 2011. - № 48. - Ст. 6724.

9. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. - 2010. - № 7. - Ст. 724.

10. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. - 2004. - № 2. - Ст. 121.

11. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды

военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2011. - № 47.

12. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

13. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. - М., 2013.

14. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. - М., 2012.

15. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. - М., 2013.

16. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. - М., 2014

17. Назарова Е.Н., Жиллов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. - М., 2013.

18. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) - Ростов н/Д, 2013 <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания

19. **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.** медицинская помощь

20. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности

21. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков

22. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).

23. <http://www.school-obz.org/Информационно-методическое> издание по основам безопасности жизнедеятельности

24. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях

25. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям

26. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)

27. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)

28. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

29. <http://www.mzsrff.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)

30. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
31. <http://www.gsen.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
32. <http://www.safety.ru> ОАОНТЦ «Промышленная безопасность».
33. <http://www.risot.safework.ru> Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)
34. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
35. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общепрофессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

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

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел1; Темы1.3;1.4; Раздел2; Темы2.1;2.2;2.3;2.5;2.7;2.8 Раздел3; Темы3.1;3.3;3.4;3.5;3.6;3.10 Раздел4; Темы4.1;4.2;4.3;4.4;4.5;4.6 Раздел 1 П-о/с* тема1.1 Раздел2П-о/стема2.6;2.8; Раздел4П-о/стема4.4;4.5	- фронтальный опрос; - защита алгоритма оказания первой помощи; - защита рефератов; - тестирование;
ОК2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Раздел1; Темы1.1;1.3;1.4; Раздел2; Темы2.1;2.2;2.3;2.5;2.6;2.7;2.8 Раздел3; Темы3.1;3.3;3.4;3.5;3.6;3.8;3.10 Раздел4; Темы4.1;4.2;4.3;4.4;4.5;4.6 Раздел1П-о/с тема1.1 Раздел2П-о/стема2.2;2.6;2.8; Раздел4П-о/стема4.4;4.5	- фронтальный опрос; - защита алгоритма оказания первой помощи; - защита рефератов; - тестирование;
ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	Раздел1; Темы1.1;1.2 Раздел3; Темы3.5;3.6;3.8;3.10; Раздел 4; Темы 4.2 Раздел1П-о/стема1.1	- фронтальный опрос; - защита алгоритма оказания первой помощи; - защита рефератов; - тестирование;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Раздел1; Темы1.3;1.4; Раздел2;Темы2.1;2.2;2.3;2.5;2.6;2.7;2.8;2.9;2.10 Раздел3; Темы3.1;3.2;3.3;3.4;3.5;3.6;3.8;3.10; Раздел4;Темы4.1;4.2;4.3;4.4;4.5;4.6 Раздел2П-о/стема2.2;2.6;2.8; Раздел4П-о/стема4.4;4.5	- фронтальный опрос; - защита алгоритма оказания первой помощи; - защита рефератов; - тестирование;
ОК06. 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;	Раздел1; Темы1.2;1.4; Раздел2; Темы2.1;2.5;2.09 Раздел3; Темы3.1;3.2;3.3;3.4;3.5;3.6;3.7;3.9;3.10 Раздел4; Темы4.1;4.2;4.3;4.4;4.5;4.6 Раздел4 П-о/стема4.4;4.5	- фронтальный опрос; - защита алгоритма оказания первой помощи; - защита рефератов; - тестирование;

<p>ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>Раздел1;Темы1.1;1.3;1.4; Раздел2;Темы2.1;2.2;2.3;2.5;2.6;2.7;2.8;2.9;2.10 Раздел3; Темы3.1;3.2;3.3;3.4;3.;3.6;3.8;3.10; Раздел4;Темы4.1;4.2;4.3;4.4;4.5;4.6 Раздел2П-о/стема2.2;2.6;2.8; Раздел4П-о/стема4.4;4.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальный опрос; - защита алгоритма оказания первой помощи; - защита рефератов; - тестирование;
<p>ОК08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>Раздел1; Темы 1.1;1.2;1.3;1.4; Разде2;Темы2.1;2.2;2.3;2.7;2.9 Раздел3; Темы 3.2;3.3;3.4;3.5;3.6;3.7;3.8;3.9;3.10; Раздел4; Темы4.1;4.2;4.3;4.4;4.5;4.6 Раздел1П-о/стема1.1 Раздел2П-о/стема2.2;2.6;2.8; Раздел4П-о/стема4.4;4.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальный опрос; - защита алгоритма оказания первой помощи; - защита рефератов; - тестирование;
<p>ПК 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом. ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Раздел2П-о/стема2.6; 2.8; Раздел4П-о/стема4.4;4.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальный опрос; - защита алгоритма оказания первой помощи; - защита рефератов; - тестирование;

<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2.</p>		
---	--	--

<p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4.</p> <p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5.</p> <p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ПК 7.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p>		
---	--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.11 Биология
общеобразовательного цикла

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебного предмета БД.11 Биология разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА БД.11 Биология

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета БД.11 Биология является частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы (далее – ПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	Общеобразовательный
Профиль	Технологический
Предметная область	Естественно-научные предметы
Уровень изучения учебного предмета	базовый

обязательный учебный предмет

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса биологии на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.11 Биология для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебного предмета БД.11 Биология имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами математикой, физикой, химией, основами безопасности жизнедеятельности, физической культурой и профессиональными дисциплинами: безопасность жизнедеятельности, физическая культура.

Изучение учебного предмета БД.11 Биология завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ПОП на базе основного общего образования.

1.3 Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	Объем часов	
	всего	из них профессионально-направленное содержание (прикладной модуль), в форме практической подготовки
Объем образовательной программы учебного предмета (всего), В том числе	102	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий:	68	
уроки	44	1
практические занятия	20	
лабораторные занятия	2	
консультации		
лекции		
семинары		
Самостоятельная работа	34	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета БД.11 Биология обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09 и ПК 6.1.

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 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.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В рамках программы учебного предмета БД.11 Биология у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО.

2.1. Личностные результаты, определенные ФГОС СОО:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

многонационального народа России;

- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 33) экологического воспитания:
- 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

- 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
- 39) ценности научного познания:
- 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2. Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.1.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.2.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3. Предметные результаты:

1) сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2) владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

3) владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

4) сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

5) сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

3. планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		18	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Основное содержание	2	ОК 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток		
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	6	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)		
	Лабораторные занятия:	2	
	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная 1. Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов		
	Практические занятия:	2	
Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем			

Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Основное содержание	2	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез		
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза		
Контрольная работа	Молекулярный уровень организации живого	2	
Раздел 2. Строение и функции организма		20	
Тема 2.1. Строение организма	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности		
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Основное содержание	2	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение		
Тема 2.3. Онтогенез растений,	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	

животных и человека	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений		
Тема 2.4. Закономерности наследования	Основное содержание	4	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
Контрольная работа	Строение и функции организма	2	
Раздел 3. Теория эволюции		6	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч.		

	Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Основное содержание	2	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	ОК - 4
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот		
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание	2	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	ОК - 4
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды		
Раздел 4. Экология		18	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	2	ОК - 1
	Теоретическое обучение:	2	ОК - 2
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		ОК - 7
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	4	ОК - 1
	Теоретическое обучение:	2	ОК - 2
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни		ОК - 7
	Практические занятия:	2	
	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.		

	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Основное содержание	2	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	2	
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7 ПК 6.1
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие «Отходы производства»		
	*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия	2	
	Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью		
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	4	ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7 ПК 6.1
	Теоретическое обучение:	2	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	2	
	Лабораторные занятия:	2	
	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение		

	<p>полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов</p> <p>2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»</p> <p>Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов</p>		
	*В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия	2	
	В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.		
Контрольная работа	Теоретические аспекты экологии	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		8	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 6.1.
	Теоретическое содержание:	2	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	Практические занятия:	2	
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
	*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия	2	
	Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей		
Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности (для укрупненных групп профессий/специальностей 29.00.00)		10	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 6.1
Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности	Основное содержание	10	
	Практические занятия:	6	
	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	4	
	Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам)		

	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Самостоятельная работа	Решить задачи по образцу. Доклады, сообщения. Создать презентацию. Записать ответы на вопросы теста. Рефераты на тему: «Клетка», «Гипотезы происхождения жизни на Земле»; «Происхождение человека».	34	
Самостоятельная работа	1.Проработка конспектов лекций. Ответы на вопросы параграфов. 2.Подготовка докладов, информации. 3.Подготовка к зачёту.	34	
Работа во взаимодействии с преподавателем		68	
Промежуточная аттестация по дисциплине	зачет	2	
Всего:		102	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии.

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет Биологии

- Рабочие места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; доска, выход в локальную сеть);

Гербарий по курсу общей биологии

Набор постоянных микропрепаратов по зоологии

Набор постоянных микропрепаратов по ботанике

Набор постоянных микропрепаратов по общей биологии

Набор постоянных микропрепаратов по анатомии и физиологии

Наборы для лабораторных работ по микроскопированию и приготовлению временного микропрепарата

Прибор для демонстрации всасывания воды корнями

Прибор для обнаружения дыхательного газообмена у растений и животных

Влажный препарат «Корень бобового растения с клубеньками»

Гербарий «Растительные сообщества»

Гербарий «Сельскохозяйственные растения» Коллекция «Палеонтологическая»

Коллекция «Примеры защитных приспособлений у насекомых»

Коллекция «Приспособительные изменения в конечностях насекомых»

Коллекция «Развитие насекомых с неполным превращением»

Коллекция «Развитие насекомых с полным превращением»

Коллекция «Форма сохранности ископаемых растений и животных»

Модель «Клетка растения»

Модель структуры ДНК (разборная) Весы электронные

Влажный препарат «Развитие курицы» Микроскоп Levenhuk 2L PLUS

Микроскоп Levenhuk D740T (4 шт.)

Прибор для демонстрации всасывания воды корнями

Прибор для обнаружения дыхательного газообмена у растений и животных

Влажный препарат «Корень бобового растения с клубеньками»

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Биология: учебник для студентов среднего профессионального образования

образования / В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О. Фадеева, ред. В.М.Константинов.- 8-изд., стереотип. - М. : Академия, 2014-320с.

2. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник для студентов среднего профессионального образования/ В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева; ред. В.М.Константинов. - М.: Академия, 2015.-320 с.

3. Лабораторно - практические работы по биологии: методические указания к лабораторным и практическим работам по дисциплине «Биология» для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования специальностей естественнонаучного профиля / Белгородский ГАУ; сост.: Л.В.Зимовина - Белгород: Белгородский ГАУ, 2015 - 50 с. - Режим доступа : <http://gps.ru/XCvJL>.

Дополнительные источники - Интернет - ресурсы:

<http://lib.bsaa.edu.ru>- ЭБ Белгородского ГАУ

<http://znanium.com>- ЭБС «Знаниум»

<http://ebs.rgazu.ru> - ЭБС «AgriLib»

<http://e.lanbook.com> – ЭБС «Лань»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах

		Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 01 ОК 02	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
ОК 02	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
ОК 02 ОК 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
	Раздел 2. Строение и функции организма	Контрольная работа “Строение и функции организма”
ОК 02 ОК 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
ОК 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
ОК 02 ОК 04	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК 02 ОК 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

		вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
	Раздел 3. Теория эволюции	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
ОК 02 ОК 04	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК 02 ОК 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК 02 ОК 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
	Раздел 4. Экология	
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии

ОК 01 ОК 02 ОК 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа "Отходы производства"
ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 6.1	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"
	Раздел 5. Биология в жизни	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 6.1	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 6.1	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов

Темы индивидуальных проектов

№п/п	Тема индивидуального проекта
1.	Бионика в строительстве
2.	Влияние поваренной соли, применяемой в противогололедных смесях, на растения газонов
3.	Демографический портрет колледжа
4.	Дизайн приколледжной территории
5.	Дизайн дачного участка
6.	Бионика. Технический взгляд на живую природу.
7.	Биоритмы в профессиональной деятельности
8.	Дачный участок как экосистема
9.	Изучение проблемы страха студентов перед публичными выступлениями
10.	Драматические страницы в истории развития генетики.
11.	Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
12.	Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.
13.	Витамины, ферменты, гормоны и их роль в организме. Нарушения при их недостатке и избытке.
14.	Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах.
15.	Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения.
16.	Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
БД.12 ФИЗИКА
общеобразовательного цикла

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебного предмета БД.12 Физика разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА БД.12 ФИЗИКА

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета БД.12 Физика является частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы (далее - ПОП) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	общеобразовательный
Профиль	технологический
Предметная область	естественно-научные предметы
Уровень изучения учебного предмета	углубленный

обязательный учебный предмет дополнительный учебный предмет

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса Физика на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.12 Физика для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебного предмета БД.12 Физика имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами математика, информатика, химия, биология, география, ОБЖ, и профессиональными дисциплинами материаловедение, метрология и стандартизация.

Изучение учебного предмета БД.12 Физика завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена в рамках освоения ПОП на базе основного общего образования.

1.3 Объём учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объём в часах
Объём образовательной программы дисциплины	186
1. Основное содержание	124
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	8
контрольные работы	12
2. Профессионально-ориентированное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа	62
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК):

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

В рамках программы учебного предмета БД.12 Физика у обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО.

2.1 Личностные результаты, определенные ФГОС СОО

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной

- направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
 - 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
 - 33) экологического воспитания;
 - 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
 - 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
 - 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
 - 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
 - 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
 - 39) ценности научного познания;
 - 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
 - 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
 - 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2. Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены

ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной: работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.2.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3 . Предметные результаты:

- 1) сформированность системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях, представлений о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях;
- 2) сформированность умения исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, объяснять принципы работы и характеристики приборов и устройств, объяснять связь основных космических объектов с геофизическими явлениями;
- 3) владение умениями выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;
- 4) владение методами самостоятельного планирования и проведения физических экспериментов, описания и анализа полученной измерительной информации, определения достоверности полученного результата;
- 5) сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности.

3. Тематическое планирование учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, индивидуальный проект (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала: Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. <i>Значение физики при освоении профессий и специальностей СПО</i> ¹ .	2	ОК 03 ОК 05
Раздел 1. Механика		10(4/-)²	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.2
Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание учебного материала: Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. <i>Траектория. Путь. Перемещение.</i> Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. <i>Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость.</i> Центростремительное ускорение. <i>Кинематика абсолютно твердого тела.</i>	2	
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание учебного материала: Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.	2	
Тема 1.3	Содержание учебного материала:	4	

¹ *Профессионально ориентированные элементы содержания выделены курсивом*

² *В скобках указано количество часов, выделенных на реализацию профессионально ориентированного содержания (теоретические занятия/лабораторные работы)*

Законы сохранения в механике	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. <i>Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.</i> Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.		
	<i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>	2	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		20 (10/2)	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала: Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. <i>Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия.</i> Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. <i>Температура и ее измерение.</i> Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.2
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов		
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала: Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. <i>Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины.</i> Охрана природы	4	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала: Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. <i>Абсолютная и относительная влажность воздуха.</i> Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. <i>Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом.</i> Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. <i>Кристаллические и аморфные тела.</i> Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Пластическая (остаточная) деформация. <i>Тепловое расширение твердых тел и</i>	4	

	<i>жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объёмного расширения. Учет расширения в технике. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел</i>		
	<i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>	2	
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха</i>	2	
Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»		2	
Раздел 3. Электродинамика		48 (12/12)	
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала:	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.2 ПК 6.2
	<i>Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Единицы емкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов</i>		
	<i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>	2	
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №3. Определение электрической емкости конденсаторов</i>	2	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала:	6	
	<i>Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею.</i>		
	<i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>	2	
	Лабораторные занятия:		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	<i>Лабораторная работа №4 Определение термического коэффициента сопротивления меди.</i>	2	
	<i>Лабораторная работа №5 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.</i>	2	
	<i>Лабораторная работа №6 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.</i>	2	
	<i>Лабораторная работа №7 Исследование зависимости мощности лампы накаливания от напряжения на её зажимах.</i>	2	
Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока»		2	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала:	4	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. <i>Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы</i>		
Тема 3.4	Содержание учебного материала:		
Магнитное поле	Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. <i>Сила Ампера. Применение силы Ампера.</i> Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. <i>Сила Лоренца. Применение силы Лоренца.</i> Определение удельного заряда. <i>Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость.</i> Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	4	
	<i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>	2	
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала:	4	
	<i>Явление электромагнитной индукции.</i> Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. <i>Вихревое электрическое поле.</i> ЭДС индукции в движущихся проводниках. <i>Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока.</i> Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле		
	<i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>	2	
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №8 Изучение явления электромагнитной индукции</i>	2	
Контрольная работа №3 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»		2	
Раздел 4. Колебания и волны		14 (4/2)	

Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала:	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.2
	Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение		
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание учебного материала:	4	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. <i>Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивление переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.</i> Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. <i>Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн</i>		
	<i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>		
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №9 Изучение работы трансформатора</i>	2	
Контрольная работа № 4 «Колебания и волны»		2	
Раздел 5. Оптика		16 (4/2)	
Тема 5.1 Природа света	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.2
	Точечный источник света. <i>Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света.</i> Солнечные и лунные затмения. Принцип Гюйгенса. <i>Полное отражение.</i> Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. <i>Оптические приборы.</i> Телескопы. <i>Сила света. Освещённость. Законы освещенности</i>		
	<i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>	2	

	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №10 Определение показателя преломления стекла</i>	2	
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание учебного материала:	2	
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. <i>Инфракрасное излучение</i> . Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений		
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №11 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки. Лабораторная работа №12 Наблюдение сплошного и линейчатого спектров	2	
Контрольная работа № 5 «Оптика»		2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание учебного материала:	2	
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики		
Раздел 6. Квантовая физика		10 (2/-)	
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание учебного материала:	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.2
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. <i>Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта</i>		
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала:	4	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. <i>Лазеры</i> . Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – Черенкова. Строение		

	атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы		
Контрольная работа № 6 «Квантовая физика»		2	
Раздел 7. Строение Вселенной		4	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Содержание учебного материала: Солнечная система. Планеты, их видимое движение. Малые тела солнечной системы. Система Земля—Луна. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	Содержание учебного материала: Звёзды, их основные характеристики. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Теория Большого взрыва. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика	1	
	Лабораторные работы: Лабораторная работа №13. Изучение карты звездного неба	2	
Самостоятельная работа 1. Проработка конспектов лекций. Ответы на вопросы параграфов. 2. Подготовка докладов, информации. 3. Подготовка к зачёту.		62	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		124	
Промежуточная аттестация: экзамен			
Всего:		186	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

«Физика»;

Оборудование учебного кабинета

- Генератор звуковой(0,1Гц-100кГц)
- Дозиметр бытовой
- Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитного поля.
- Набор демонстрационный "Волновая ванна"
- Набор демонстрационный "Волновая оптика"
- Набор демонстрационный "Газовые законы и свойства насыщенных паров" НР
- Набор демонстрационный "Геометрическая оптика"
- Набор демонстрационный "Звуковые колебания и волны"
- Набор демонстрационный "Молекулярная физика и тепловые явления"
- Набор демонстрационный "Полупроводниковые приборы"
- Набор демонстрационный "Постоянный ток"
- Набор демонстрационный "Электрический ток в вакууме"
- Набор демонстрационный "Электродинамика"
- Набор спектральных трубок с источником питания
- Щит электрический школьный
- Амперметры лабораторные с пределом измерения 2А для постоянного тока
- Весы учебные с гирями
- Вольтметры лабораторные с пределом измерения 6В для постоянного тока
- Источники постоянного и переменного тока
- Катушка-моток
- Ключи замыкания тока
- Комплекты проводов соединительных
- Приборы для измерения длины световой волны
- Комплект линз
- Комплект фотографий треков заряженных частиц
- Набор прямых и дугообразных магнитов
- Приборы для исследования электростатического взаимодействия шариков
- Реостаты ползунковые
- Рычаг-линейка
- Термометры лабораторные
- Штативы лабораторные
- Линейки
- Трансформатор разборный
- Приборы электроизмерительные комбинированные

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дмитриева В.Ф. Задачи по физике : учебное пособие / В. Ф. Дмитриева. - Академия, 2010. – 336
2. Дмитриева В.Ф. Физика : учебник / В. Ф. Дмитриева. - Академия, 2010. – 464
3. Дмитриева В.Ф. Физика : учебник / В. Ф. Дмитриева. - Академия, 2011. – 448

Дополнительные источники

1. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.
2. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.
3. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.
4. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.
5. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016.
6. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО/под ред. Т.И. Трофимовой. – М., 2017.

Электронные издания

1. Тарасов О.М. Физика: учебное пособие / О.М. Тарасов. - Издательство "ФОРУМ", 2019. - 432 с.
<http://znanium.com/catalog/document/?pid=1012153&id=363555>
2. Пинский, А.Ф. Физика: учебник [для среднего профессионального образования] / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский; под общ. Ред. Ю.И. Дика, Н.С. Пурышевой. – 4-е изд., испр. – М.: Форум, 2021.- 560 с.
<http://znanium.com/catalog/document/?pid=1150311&id=361002>
3. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов)

4. www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика)
5. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов)
6. www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ)
7. Интернет-ресурсы <http://lib.bsaa.edu.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в ходе стартовой диагностики, текущей и тематической диагностики (устного опроса, проведения практических занятий, лабораторных занятий, письменных контрольных работ, тестирования), а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация по учебному предмету предусмотрена в форме экзамена. Для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета разработан фонд оценочных средств.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на формирование общих компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач);
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - экзамен

ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3</p> <p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.</p> <p>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.</p> <p>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.</p> <p>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.</p> <p>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.</p> <p>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.</p>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3</p> <p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.</p> <p>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.</p> <p>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.</p> <p>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.</p> <p>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.</p> <p>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.</p>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3</p> <p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.</p> <p>Раздел 3., Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.</p> <p>Раздел 4., Темы 4.1., 4.2.</p> <p>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.</p>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3</p> <p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.</p> <p>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.</p> <p>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.</p> <p>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.</p> <p>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.</p>	
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3</p> <p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.</p> <p>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.</p> <p>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.</p> <p>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.</p> <p>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.</p>	

Темы индивидуальных проектов

№ п/п	Темы индивидуальных проектов
1.	Александр Григорьевич Столетов — русский физик.
2.	Александр Степанович Попов — русский ученый, изобретатель радио.
3.	Альтернативная энергетика.
4.	Бесконтактные методы контроля температуры.
5.	Величайшие открытия физики.
6.	Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель.
7.	Движение тела переменной массы.
8.	Электрические разряды на службе человека.
9.	Вселенная и темная материя.
10.	Голография и ее применение.
11.	Дифракция в нашей жизни.
12.	Жидкие кристаллы.
13.	Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники.
14.	Исаак Ньютон — создатель классической физики.
15.	Лазерные технологии и их использование.
16.	Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель.
17.	Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле.
18.	Макс Планк.
19.	Михаил Васильевич Ломоносов — ученый энциклопедист.
20.	Модели атома. Опыт Резерфорда.
21.	Молния — газовый разряд в природных условиях.
22.	Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники.
23.	Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия.
24.	Николай Коперник — создатель гелиоцентрической системы мира.
25.	Нильс Бор — один из создателей современной физики.
26.	Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики.
27.	Оптические явления в природе.
28.	Плазма — четвертое состояние вещества.
29.	Тайны рождения Вселенной.
30.	Имена звезд.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.13 Химия
общеобразовательного цикла

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебного предмета БД.13 Химия разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения

Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.02 Химия

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета БД.13 Химия является частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы (далее - ПОП) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	общеобразовательный
Профиль	социально-экономический
Предметная область	естественно-научные предметы
Уровень изучения учебного предмета	базовый

обязательный учебный предмет дополнительный учебный предмет

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса БД.13 Химия на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.13 Химия для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебного предмета БД.13 Химия имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами: биология, физика, основы безопасности жизнедеятельности.

Изучение учебного предмета БД.13 Химия завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ПОП на базе основного общего образования.

1.3 Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	117
в т.ч.	
Основное содержание	78
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	28
лабораторные занятия	12
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
Самостоятельная работа	39
Промежуточная аттестация (зачет)	2

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета ОУП.10 Химия обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих и профессиональных 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 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.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.1. Личностные результаты, определенные ФГОС СОО:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 33) экологического воспитания:
- 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
- 39) ценности научного познания:
- 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

2.2. Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной: работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.2.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

2.3. Предметные результаты:

1) сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2) владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

3) владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

4) сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

5) владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

6) сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников;

7) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья овладение основными доступными методами научного познания;

(пп. 7 введен Приказом Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1578)

8) для слепых и слабовидящих обучающихся овладение правилами записи химических формул с использованием рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Основы строения вещества		6	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования	2	
	Практические занятия	2	
	Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических	2	

	элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»		
Раздел 2. Химические реакции		12	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов	2	
	Практические занятия	2	
	Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества	4	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа “Типы химических реакций”. Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Проведение реакций ионного обмена, определение среды водных растворов. Задания на составление ионных реакций	2	
Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции	2	
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	16	
Тема 3.1. Классификация,	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	

номенклатура и строение неорганических веществ	Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ	2	ОК 02 ПК 6.1
	Практические занятия	2	
	Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу. Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам	2	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Основное содержание		ОК 01 ОК 02 ПК 6.1
	Теоретическое обучение	10	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	Практические занятия	2	
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и	4	

	безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека		
Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония	2	
Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ	2	
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ		
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	6	ОК 01 ПК 6.1
	Теоретическое обучение	2	
	Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено)	2	
	Практические занятия	4	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей	4	

	формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 6.
	Теоретическое обучение	8	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	2	
	– предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	
	– непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетиленов как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов		
	– кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла	2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Генетическая связь между классами органических соединений	2	
	Практические занятия	8	
	Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения	4	
	Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений отдельных классов	2	
Лабораторная работа	2		

	Лабораторная работа “Превращения органических веществ при нагревании”. Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений на примере этана, этилена, ацетилен и др.	2	
Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Основное содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 6.1
	Теоретическое обучение	4	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности	2	
	Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации	2	
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа: “Идентификация органических соединений отдельных классов” Идентификация органических соединений отдельных классов (на примере альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций. Денатурация белка при нагревании. Цветные реакции белков. Возникновение аналитического сигнала с точки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей идентифицировать предложенные органические вещества	4	
Контрольная работа 3	Структура и свойства органических веществ	2	
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций-		
Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК 6.1
	Теоретическое обучение	2	
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические, реакции. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле Шателье	2	

	Практические занятия	2	ОК 01
	Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия	4	ОК 02 ПК 6.1
Раздел 6.	Растворы	6	
Тема 6.1.	Основное содержание	6	ОК 01
Понятие о растворах	Теоретическое обучение	4	ОК 02
	Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека	4	ОК 07 ПК 6.1
Тема 6.2.	Основное содержание	2	ОК 01
Исследование свойств растворов	Лабораторные занятия	2	ОК 02
	Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (массовой, %) концентрации (с практико-ориентированными вопросами) и определение среды водных растворов. Решение задач на приготовление растворов	2	ОК 04 ПК 6.1
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 7.	Химия в быту и производственной деятельности человека	6	ОК 01
Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	ОК 02
	Теоретическое обучение	2	ОК 04
	Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет)	2	ПК 6.1

	Практические занятия		
	Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по темам: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией	4	
Самостоятельная работа	Рефераты, сообщения по коллоидным растворам. Решение задач по образцу. Защита реферативных работ по теме «Металлы и неметаллы» Тестовые задания Сообщения о видах каучуков; история открытия резины Домашняя работа. Рефераты по теме «Волокна», сообщения, тесты	39	
	Основное содержание	78	
	Самостоятельная работа	39	
	Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет)	2	
	Всего	117	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета химии. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии Кабинет Химии

- Рабочие места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; доска, выход в локальную сеть);
- наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100-150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

-

Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Углубленный уровень: учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. - Просвещение, 2022. – 399
2. Химия. 11 класс. Углубленный уровень: учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков, А. Н. Лёвкин. - Просвещение, 2022. – 432

Дополнительные источники:

<http://znanium.com> – ЭБС «Знаниум»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в ходе стартовой диагностики, текущей и тематической диагностики (устного опроса, проведения практических занятий, лабораторных занятий, письменных контрольных работ, тестирования), а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация по учебному предмету предусмотрена в форме дифференцированного зачета. Для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета разработан фонд оценочных средств.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на формирование общих компетенций.

слабовидящих обучающихся: умение использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
I	Основное содержание			
1		Раздел 1. Основы строения вещества	Формулировать базовые понятия и законы химии	
1.1	ОК 01	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.). 3. Задания на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов
1.2	ОК 01 ОК 02	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	<p>1. Тест «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».</p> <p>2. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.</p> <p>3. Практико-ориентированные теоретические задания на характеризацию химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»</p>

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
2		Раздел 2. Химические реакции	Характеризовать типы химических реакций	Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»
2.1	ОК 01 ОК 04	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена; – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса. 2. Задачи на расчет массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ; расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси
2.2		Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием кислот, оснований и солей, установление изменения кислотности среды 2. Лабораторная работа "Типы химических реакций"
3		Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
.1	ОК 01 ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4.	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	<p>1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре».</p> <p>2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).</p> <p>3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.</p> <p>4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки</p>
3.2	ОК 01 ОК 02 ПК 6.1	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	<p>1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей».</p> <p>2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.</p> <p>3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение</p>

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				неорганических веществ
3.3	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Идентификация неорганических веществ	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации. 2. Лабораторная работа: "Идентификация неорганических веществ"
4		Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	Исследовать строение и свойства органических веществ	Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»
4.1	ОК 01 ПК 6.1	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)
4.2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 6.1.	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. Лабораторная работа "Превращения органических веществ при нагревании"
4.3	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 6.1	Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности. 2. Лабораторная работа: "Идентификация органических соединений отдельных классов"
5		Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Характеризовать влияние различных факторов на равновесие и скорость химических реакций	
5	ОК 01 ОК 02 ПК 6.1	Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия
6		Раздел 6. Растворы	Исследовать истинные растворы с заданными характеристиками	
6.1	ОК 01 ОК 02 ПК 6.1	Понятие о растворах	Различать истинные растворы	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека
6.2	ОК 01 ОК 04 ПК 6.1	Исследование свойств растворов	Исследовать физико-химические свойства истинных растворов	Лабораторная работа “Приготовление растворов”
II Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
7		Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)
	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 6.1	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов

Темы индивидуальных проектов

№ п/п	Тема индивидуального проекта
1.	Качественный анализ воды в водоёмах Кировской области.
2.	Жевательная резинка: польза или вред?
3.	Химия в моей профессии.
4.	Именитые химики-соотечественники.
5.	Всё о пищевых добавках.
6.	История великих изобретений химической промышленности.
7.	Химические процессы в моём доме.
8.	Химический состав средств по окрашиванию и уходу за волосами.
9.	Химический состав табачного дыма и его влияние на системы органов человека.
10.	Здоровая пища: взгляд химика.
11.	Лауреаты Нобелевской премии в области химии.
12.	Электронным сигаретам-нет.
13.	Этанол: величайшее благо и страшное зло.
14.	Что полезнее - чай или кофе?
15.	Фруктовые аминокислоты и их использование в косметологии.
16.	Удобрения – добро или зло?
17.	Съедобное из несъедобного (о синтетической пище).
18.	Сплавы в нашей жизни.
19.	Современные методы обеззараживания воды.
20.	Синтетические моющие средства и их свойства.
21.	Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
22.	Органические кислоты – консерванты пищевых продуктов.
23.	Лекарственные растения как альтернатива фармацевтическим препаратам.
24.	Коллоидные растворы и их роль в жизни человека.
25.	Каталог занимательных химических опытов.
26.	Как получать электроэнергию из химических взаимодействий веществ?
27.	История создания и развития периодической системы элементов Менделеева.
28.	Исследование влияния концентрации реагирующих веществ, температуры и катализатора на скорость химической реакции.
29.	Изучение состава и свойств противогололёдных реагентов, используемых на дорогах города.
30.	Витамины и их роль в жизнедеятельности человека.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

БД.14 Индивидуальный проект

общеобразовательного цикла

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

2024

Рабочая программа учебного предмета ПД.03 Индивидуальный проект разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20
	Ы
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА БД.14 Индивидуальный проект

1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета БД.03 Индивидуальный проект является частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы (далее - ПОП) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебного предмета в структуре образовательной программы

Цикл	Общеобразовательный
Профиль	технологический
Предметная область	Выберите элемент.
Уровень изучения учебного предмета	базовый

- обязательный учебный предмет

Реализация содержания учебного предмета предполагает соблюдение принципа преемственности по отношению к содержанию курса БД.14 Индивидуальный проект на ступени основного общего образования.

В то же время учебный предмет БД.14 Индивидуальный проект для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебного предмета БД.14 Индивидуальный проект имеет межпредметные связи с общеобразовательными учебными предметами История, Обществознание, География, Иностранный язык

Изучение учебного предмета БД.14 Индивидуальный проект завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ПОП на базе основного общего образования.

1.3 Объем учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	Объем часов	
	всего	из них профессионально-направленное содержание (прикладной модуль)
Объем образовательной программы учебного предмета (всего), В том числе	32	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий:	32	
уроки	14	12
практические занятия	2	2
лабораторные занятия		
консультации	8	
лекции		
семинары		
Промежуточная аттестация в форме зачета	4	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета БД.14 Индивидуальный проект обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования 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 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.

ПК 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности

подчиненного персонала

АНПО "ХКГ "СОДЕЙСТВИЕ" ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ 21.01.25 11:24 (MSK) Сертификат 01636CCFE00AEB03B954023F95B6762FFB0
ДИРЕКТОР

пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

В рамках программы учебного предмета **Индивидуальный проект** обучающихся формируются следующие личностные результаты, метапредметные результаты, предметные результаты, определенные ФГОС СОО:

2.1 Личностные результаты, определенные ФГОС СОО

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания;
- 2) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 3) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 4) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 5) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 6) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- 7) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 8) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- 9) патриотического воспитания:
- 10) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 11) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- 12) идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- 13) духовно-нравственного воспитания:
- 14) осознание духовных ценностей российского народа;
- 15) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 16) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 17) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- 18) ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи;

созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

- 19) эстетического воспитания:
- 20) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- 21) способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- 22) убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- 23) готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 24) физического воспитания:
- 25) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 26) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 27) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 28) трудового воспитания:
- 29) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 30) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- 31) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- 32) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 33) экологического воспитания:
- 34) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- 35) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- 36) активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 37) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 38) расширение опыта деятельности экологической направленности;
- 39) ценности научного познания:
- 40) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- 41) совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- 42) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектно-исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

2.2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;
- в) работа с информацией:
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
 - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
 - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
 - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2.2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

2.3.2. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тема 1. Введение

История и современность проектирования.

Цели и задачи учебной дисциплины. Значение дисциплины в профессиональной деятельности.

Проекты, как вид деятельности История становления метода проектов Что такое проект и чем интересна проектная деятельность. Проекты в современном мире. Аналитические, ставящие своей целью получение новой информации на основе формализованных методов; творческие, связанные с получением новой информации путем самостоятельно выбранных подходов решения задач. Отличие проектов от исследовательских работ. **Требования к проектам.** Схемы проектирования. Проектные технологии Анкетирование студентов.

Тема 2 Наука и ее роль в современном обществе

Предпосылки возникновения и этапы развития науки. Понятие науки и ее характерные черты. Объект и предмет науки. Современная наука. Основные концепции. Роль науки в современном обществе. Функции науки. Классификации наук. Законодательная основа управления наукой и ее организационная структура. Научно-технический потенциал и его составляющие. Ученые степени и ученые звания. Наука в структуре общественного сознания. Отличие науки от других форм общественного сознания. Наука и философия. Роль науки в современном обществе.

Научное познание. Формы научного знания. Научная картина мира. Уровни научного познания: эмпирический и теоретический.

Тема 3. Методы научного исследования

Понятие метода, методики и методологии научного исследования. Классификация методов исследования. Всеобщие, общенаучные и частно-научные методы исследования. Теоретические и эмпирические методы исследования.

Теоретические и эмпирические методы исследования. Специальные и частные методы исследования.

Тема 4. Требования к проектам. Понятие исследовательской и проектной деятельности студентов.

документ создан с помощью программы

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Понятия «исследовательская и проектная деятельность студентов»: сущность и основная характеристика. Учебно-исследовательская и научно-исследовательская работа студентов. Творчество и плагиат. Роль исследований в практической деятельности специалиста.

Тема 5. Типы и виды проектов.

Классификация проектов. Продукт, результат проектной деятельности. Заполнение листа планирования

Тема 6. Этапы исследовательского процесса

Структура и содержание этапов проектно-исследовательского процесса. Идея и замысел исследования. Выбор темы .

Тема 7.Определение проблемы. Понятие актуальности.

Проблема, актуальность исследования. Цели и задачи исследования. Объект и предмет исследования. Актуальность темы. Написание введения для работы.

Тема 8. Организация проектной деятельности.

Планирование работы. Использование времени. Правила эффективной работы. Приемы эффективной работы. Запоминание смысла. Рационализация памяти. Сроки выполнения работ. Продукт. Написание введения для работы.

Тема 9 Планирование деятельности

Определение целей проекта. Разработка гипотезы. Заполнение листа планирования

Тема 10. Написание и оформление исследовательских и проектных работ студентов

Основные виды и организационные формы научной работы студентов: доклад, реферат, курсовая работа, выпускная квалификационная работа. Критерии оценки. Отзыв и рецензия как виды оценки текста.

Структура и техника оформления научного документа. Справочно–библиографическое оформление.

Тема 11. Осуществление экспериментально-исследовательской деятельности.

Индивидуальные и групповые консультации по выбору оптимального варианта выполнения исследования

Тема 12.Поиск информации.

Информационные источники. Правила цитирования.

Тема 13. Формы и виды презентаций

Виды презентаций Технологические требования к представлению результатов
Сценарии презентации Программно-техническое обеспечение презентаций
Форматирование слайдов и презентаций Настройка времени показа и анимации
Рекомендации по выбору индивидуального стиля представления результатов проекта.

Тема 14. Предзащита

Отработка навыка публичного выступлений. Культура речи устного выступления.

Тема 15. Защита исследовательских и проектных работ

Результаты работы: таблицы, графики, диаграммы, рисунки, иллюстрации; анализ, выводы, заключение. Подготовка авторского доклада. Главные предпосылки успеха публичного выступления. Завершение выступления. Публичная защита исследовательских и проектных работ.

3.1. Тематическое планирование учебного предмета

№	Наименование темы учебного занятия	Вид учебного занятия ²	Количество часов	ОК
Раздел (тема) XX				
1	Тема 1. Введение. История проектной деятельности.	Лекция	2	ОК 2
2	Тема 2. Наука и ее роль в современном обществе	Лекция	2/2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ПК 1.1-ПК 7.1
3	Тема 3. Методы научного исследования	Лекция	1	ОК 2
4	Тема 4. Понятие исследовательской и проектной деятельности студентов. Этапы исследовательского процесса	Лекция	1	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ПК 1.1-ПК 7.1
5	Тема 5 Типы и виды проектов	Лекция Практическое занятие	2/2	ОК 1 ОК 2 ОК 5
6	Тема 6. Этапы проектной деятельности.	Лекция	2	ОК 1 ОК 2
7	Тема 7. Определение проблемы. Понятие актуальности.	Лекция Практическое занятие	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5
8	Тема 8. Организация проектной деятельности	Практическое занятие	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ПК 6.1-6.5

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AFB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

9	Тема 9. Планирование деятельности	Лекция	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ПК 1.1-7.1, ПК 6.2-6.5
10	Тема 10. Написание и оформление исследовательских и проектных работ студентов	Лекция	2/2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ПК 6.1-6.5
11	Тема 11. Осуществление экспериментально-исследовательской деятельности.	Практические занятия	4/4	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ПК 6.1-6.5
12	Тема 12. Поиск информации.	Лекция	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ПК 1.1-7.1
13	Тема 13. Формы и виды презентаций	Лекция Практическое занятие	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ПК 1.1-7.1, ПК 6.2-6.5
14	Тема 14. Предзащита Тема	Практические занятия	2	ОК 1 ОК 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

				ОК 5 ОК 6 ПК 1.1-7.1, ПК 6.2-6.5
15	15. Защита исследовательских и проектных работ	Практические занятия	4/4	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ПК 1.1-7.1
	Итого		32	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета. Реализация рабочей программы требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: компьютер, проектор, экран.

4.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно – научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования. _М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. – М., 2010.

3.3 Образовательные технологии

При реализации учебного предмета используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии

– При реализации учебного предмета используются активные и интерактивные формы и методы обучения:

- технологии сотрудничества;
- проектные технологии;
- технологии проблемного и личностно-ориентированного обучения;
- игровые технологии (ролевые и деловые игры);
- технологии развивающего обучения;
- интерактивные методы обучения и др.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в ходе стартовой диагностики, текущей и тематической диагностики (устного опроса, проведения практических занятий, лабораторных занятий, письменных контрольных работ, тестирования), а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация по учебному предмету предусмотрена в форме дифференцированного зачета. Для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета разработан фонд оценочных средств.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на формирование общих компетенций.

Результаты обучения (предметные) на уровне учебных действий	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Текущий контроль: устный опрос, беседа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Текущий контроль: устный опрос, беседа
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Текущий контроль: устный опрос, беседа Защита проекта
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Текущий контроль: устный опрос, беседа
ПК 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.	Текущий контроль: Беседа Защита проекта

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

ПК 7.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИЧЕСКОГО И
ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА**

ЕН.01 Химия

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Химия разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ЕН.01 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	-понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
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	использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	-окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	-тепловой эффект химических реакций,

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</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>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		<p>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>		

<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

<p>ПК5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
---	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **210 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **142 часа**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	210
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	142
В том числе:	
лекции	34
практические занятия	62
в том числе:	
лабораторные работы	48
Консультации	6
Самостоятельная работа	62
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формируемых и к которым способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
3 семестр					
Раздел 1. Физическая химия					
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала			6	ОК1 – ОК7, ОК9
	1	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	л	1	
	2	Законы термодинамики.	л	1	
	3	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.	л	1	
	4	Калорийность продуктов питания.	п	1	
	5	Решение задач на расчет энтальпий, энтропий.	п	1	
	6	Решение задач на расчет энергии Гиббса химических реакций.	п	1	
	Самостоятельная работа Написать термохимическое уравнение реакции. Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.		ср	4	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала			9	ОК1 – ОК7, ОК9
	7	Общая характеристика агрегатного состояния веществ.	л	1	
	8	Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	п	1	
	9	Газообразное состояние вещества.	п	1	
	10	Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость.	п	1	

	11	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	<i>n</i>	<i>1</i>	
	12	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	<i>n</i>	<i>1</i>	
	13 – 14	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	15	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Составить обобщающую таблицу: «Агрегатные состояния веществ, их характеристика».		<i>с/р</i>	<i>4</i>	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала			7	ОК1 – ОК7, ОК9
	16	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	17 – 18	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	19	Теория катализа. Катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья. Приготовление продуктов питания при разных температурах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	20	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	21 – 22	Лабораторная работа «Факторы, влияющие на сдвиг химического равновесия»	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Самостоятельная работа Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности».		<i>с/р</i>	<i>4</i>	
Содержание учебного материала			10	ОК1 – ОК7,	

Тема 1.4. Свойства растворов.	23	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Способы выражения концентраций. Процентная, молярная, нормальная, моляльность растворов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК9
	24 – 25	Расчеты концентрации растворов. Процентная концентрация, молярная и нормальная концентрации. Перевод из одной концентрации в другую.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	26	Экстракция растворов. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	27	Водородный показатель. Способы определения рН среды.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	28	Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29	Решение задач на определение осмотического давления растворов и рН среды.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	30	Решение задач на определение температур кипения и замерзания растворов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	31 – 32	Лабораторная работа Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
		Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	<i>с/р</i>	<i>6</i>	
4 семестр					
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала			4	ОК1 – ОК7, ОК9
	33	Термодинамическая характеристика поверхности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	34	Адсорбция. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Применение адсорбции. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	35 – 36	Лабораторная работа «Исследование процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов».	<i>л/р</i>	2	
	Самостоятельная работа Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.		<i>с/р</i>	2	
Раздел.2 Коллоидная химия					
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала			2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9
	37	Основные понятия коллоидной химии. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	38	Дисперсные системы. Дисперсные системы, характеристика, классификация.	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала			9	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9
	39	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	40	Методы получения коллоидных растворов. Устойчивость и коагуляция зелей. Диспергирование, конденсация, пептизация. Факторы, вызывающие коагуляцию.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	41 – 42	Лабораторная работа «Получение коллоидных растворов. Изучение способов получения коллоидных растворов».	<i>л/р</i>	2	
	43 – 44	Лабораторная работа «Свойства коллоидных растворов. Коагуляция»	<i>л/р</i>	2	
	45	Составление формул и схем строения мицелл.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	46	Коллоидные системы в пищевых производствах.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	47	Использование коллоидных растворов. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.		<i>с/р</i>	4	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала			12	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3
	48	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	<i>л</i>	<i>1</i>	

Грубодисперсные системы.	49	Эмульсии. Классификация. Применение в различных областях.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 - ОК7, ОК9
	50	Роль эмульгаторов в пищевой промышленности.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	51 – 52	Лабораторная работа «Получение эмульсий выявление роли стабилизаторов». Изучение способов получения эмульсий и выявление роли стабилизаторов.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	53	Пены. Классификация. Применение в различных областях.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	54	Производство пенообразных масс в кондитерском производстве: пастила, зефир, суфле.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	55 – 56	Лабораторная работа «Получение пен, выявление роли стабилизаторов». Изучение способов получения пен и выявление роли стабилизаторов.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	57	Порошки. Классификация. Применение в различных областях.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	58	Аэрозоли. Классификация. Применение в различных областях.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	59	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Подготовить компьютерные презентации на тему: «Молоко, как природная эмульсия». «Пенообразование в кондитерском производстве».		<i>с/р</i>	<i>4</i>	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала			15	ОК 1 – ОК7, ОК9
	60	Высокомолекулярные соединения. Строение ВМС, классификация. Свойства высокомолекулярных соединений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	61	Способы получения ВМС. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	62	Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	63	Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	64	Студни, методы получения, синерезис.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	65 – 66	Лабораторная работа «Изучение процессов набухания и студнеобразования».	<i>л/р</i>	<i>2</i>	

67	Классификация углеводов. Биологическое значение, значение углеводов в производстве продовольственных продуктов. Изменение углеводов в технологических процессах.	л	1
68	Жиры их свойства. Простые липиды, их классификация. Изменение жиров в технологических процессах.	п	1
69 – 70	Лабораторная работа Качественная реакция на углеводы. Определение наличия углеводов в продуктах питания с помощью качественной реакции.	л/р	2
71 – 72	Белки, их свойства. Биологическая ценность белков. Полноценные и неполноценные. Изменение белков в технологических процессах. Изменение белков в технологических процессах.	п	2
73 – 74	Лабораторная работа «Качественная реакция на белок. Определение наличия белка в продукте при помощи качественной реакции».	л/р	2
Самостоятельная работа Подготовить сообщения на тему: «Вещества – загустители, желеобразователи»		с/р	4

5 семестр

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала			3	ОК 1 – ОК3, ОК5, ОК7, ОК9
	75	Аналитическая химия, задачи и методы исследования. Аналитическая химия, её задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	л	1	
	76	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.	л	1	
	77	Условия протекания реакций обмена: образование осадка; выделение газа; образование малодиссоциируемого соединения.	п	1	
	Самостоятельная работа написать уравнения в ионной форме для предложенных уравнений.				
Содержание учебного материала				29	ОК 1– ОК7,

**Тема 3.2.
Классификация катионов
и анионов.**

78	Классификация катионов.	<i>л</i>	<i>1</i>
79	Первая аналитическая группа катионов.	<i>п</i>	<i>1</i>
80	Содержание катионов первой группы в продуктах питания.	<i>п</i>	<i>1</i>
81	Общая характеристика катионов второй аналитической группы.	<i>п</i>	<i>1</i>
82	Содержание катионов второй группы в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	<i>п</i>	<i>1</i>
83	Групповой реактив и условия его применения.	<i>л</i>	<i>1</i>
84	Произведение растворимости, условия образования осадков.	<i>л</i>	<i>1</i>
85 – 86	Практическое занятие. Решение задач на правило произведения растворимости.	<i>п</i>	<i>2</i>
87 – 88	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.	<i>л/р</i>	<i>2</i>
89 – 90	Лабораторная работа. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	<i>л/р</i>	<i>2</i>
91	Катионы третьей группы. Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей аналитических групп. Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>п</i>	<i>1</i>
92	Катионы четвёртой группы. Характеристика группы, частные реакции на катионы четвёртой аналитических групп. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>п</i>	<i>1</i>
93 – 94	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы.	<i>л/р</i>	<i>2</i>
95 – 96	Лабораторная работа. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	<i>л/р</i>	<i>2</i>
97	Амфотерность. Свойства амфотерных соединений.	<i>л</i>	<i>1</i>
98	Общая характеристика пятой и шестой групп катионов. Групповой реагент.	<i>л</i>	<i>1</i>
99 – 100	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов пятой и шестой аналитических групп.	<i>л/р</i>	<i>2</i>

ОК9

	101	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	102	Частные реакции анионов первой группы.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	103	Частные реакции анионов второй группы и третьей групп.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	104	Систематический ход анализа смеси солей.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	105 – 106	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
		Самостоятельная работа Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>с/р</i>	<i>12</i>	
6 семестр					
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Содержание учебного материала			28	ОК1 – ОК7, ОК9
	107	Сущность методов количественного анализа.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	108	Операции весового (гравиметрического) анализа. Оборудование и посуда количественного анализа. Типы гравиметрических определений. Приборы и посуда гравиметрического анализа	<i>п</i>	<i>1</i>	
	109 - 110	Лабораторная работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	111	Общая характеристика объемных методов анализа. Применение метода. Точность метода. Конечная точка титрования. Точка эквивалентности. Закон эквивалентов. Требования к реакциям в титриметрическом анализе. Стандартные растворы. Индикаторы. Правила титрования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	112	Закон эквивалентов. Основные величины, используемые в титриметрическом анализе.	<i>п</i>	<i>1</i>	

113	Титрование, его способы. прямое, обратное, косвенное. Метод пипетирования. Метод отдельных навесок. Расчет массового содержания вещества в титруемом растворе. Оформление результатов титриметрического анализа.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 3.3
114	Расчеты в титриметрическом анализе.	<i>п</i>	<i>1</i>	
115	Классификация титриметрических методов анализа по типу реакции, лежащей в основе. Метод нейтрализации. Окислительно-восстановительное титрование. Осадительное титрование. Комплексонометрическое титрование.	<i>л</i>	<i>1</i>	
116	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Определение нормальности и титра раствора.	<i>п</i>	<i>1</i>	
117 – 118	Лабораторная работа «Приготовление и стандартизация раствора гидроксида натрия по стандартному раствору соляной кислоты»	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
119 – 120	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
121	Сущность окислительно-восстановительных методов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 2.2
122	Окислительно-восстановительный потенциал (редокс-потенциал)	<i>п</i>	<i>1</i>	
123	Значение окислительно-восстановительных методов в проведении химико-технологического контроля.	<i>п</i>	<i>1</i>	
124	Перманганатометрия и её сущность.	<i>п</i>	<i>1</i>	
125 – 126	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
127	Йодометрия и её сущность	<i>п</i>	<i>1</i>	
128	Сущность методов осаждения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
129 – 130	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
131	Сущность метода комплексонометрии и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	<i>л</i>	<i>1</i>	
132	Преимущества метода комплексонометрии. Индикаторы метода комплексонометрии. Применение метода комплексонометрии в теххимическом контроле пищевых производств.	<i>п</i>	<i>1</i>	

	133 – 134	Лабораторная работа «Комплексонометрическое определение жёсткости воды»	<i>л/р</i>	2	
	Самостоятельная работа ОИ 2. Гравиметрический анализ стр.133 упр. 1 – 10, стр. 136 выполнить тест вариант 1. Кислотно – основное титрование стр. 157 упр. 1 – 9. Окислительно-восстановительное титрование стр.178 упр.1 – 7. Комплексонометрическое титрование стр. 190 упр. 1 – 9.				
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала			8	ОК 1– ОК3, ОК5, ОК7, ОК9
	135	Общая характеристика физико-химических методов	<i>л</i>	1	
	136	Спектроскопические методы анализа: общие сведения	<i>л</i>	1	
	137	Фотометрические методы анализа	<i>п</i>	1	
	138	Общие сведения о масс-спектральном, радиометрическом анализах.	<i>п</i>	1	
	139	Электрохимические методы анализа (потенциометрия, кондуктометрия, кулонометрия, амперометрия, полярография).	<i>п</i>	1	
	140	Хроматографический метод анализа.	<i>п</i>	1	
	141- 142	Повторение учебного материала – подготовка к дифференцированному зачёту. Решение задач по пройденным темам: термодинамика, газовые законы, скорость реакции, сдвиг химического равновесия, определение концентрации раствора, расчёты в гравиметрическом анализе	<i>п</i>	2	
143 - 144	Дифференцированный зачёт	<i>п</i>	2		
	Домашнее задание ОИ 2. Общая характеристика стр. 222 упр. 1 – 15, Спектроскопический метод стр. 252 упр. 1 – 3, 10, 11. Фотометрический анализ стр. 291 упр. 1 – 4. Эхимические методы анализ стр. 318 упр. 1 – 7				
			Итого	210	

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:

Лаборатории «Химии», оснащенной в соответствии с п.4.5.4. Примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя ;
2. Комплект мебели ученической лабораторной для кабинета химии(столы и стулья по количеству обучающихся);
3. Школьная доска;
4. Компьютер,
5. Видеопроектор;
6. Интерактивная доска;
7. Демонстрационный стол с раковиной;
8. Цифровая лаборатория «Архимед»;
9. Электронный микроскоп;
10. Шкафы для реактивов;
11. Хранилище для химических реактивов;
12. Набор химических реактивов для проведения лабораторных работ, микролаборатория для химического эксперимента;
13. Справочно-информационный стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»;
14. Стенд – лента «Выдающиеся химики»;
15. Стенд-уголок «Юный химик»,
16. Справочно-информационный стенд (электронный, световой) «Растворимость кислот, солей, оснований»;
17. Справочно-информационный (электронный) стенд (световой) «Электрохимический ряд напряжений металлов»;
18. Таблица «Основные понятия и законы химии»;
19. Стенды настенные: «Техника безопасности»; «Охрана труда».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы Основные источники:

1. Габриелян, О. С. Химия. Базовый уровень. 10 клас: учебник / О. С. Габриелян. - 5-е изд., переработанное - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 192 с. - ISBN 978-5-09-099538-2. - Текст: электронный.
2. Габриелян, О. С. Химия. 11 класс (базовый уровень): учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 127, [1] с.: ил. - ISBN 978-5-09-103623-7. - Текст: электронный.
3. Ерохин Ю. М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред.

проф. образования / Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 496 с.

4. Ерохин Ю.М. Химия. Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М.Ерохин. —М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 288 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения индивидуальных заданий, отчёт по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p> <p>Знать: основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p>	<p>ОК 1 – 7, 9 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 3.3 ПК 4.2 – 4.4 ПК 4.6 ПК 5.3</p>	<p>Текущий контроль в форме: - устный опрос; - практические работы; - лабораторные работы; - отчёт по проделанной работе - индивидуального опроса; - тестирование в ходе изучения отдельных тем. - домашняя работа</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
-основы аналитической химии;
-основные методы классического количественного и физико- химического анализа;
-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
-методы и технику выполнения химических анализов;
-приемы безопасной работы в химической лаборатории

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА

ЕН.02 Экологические основы природопользования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Умеет: 1.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; 2. составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 3. владеет актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах; 4. реализовывать составленный план; 5. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знает: 6. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 7. основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 8. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 9. методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; 10. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет:</p> <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; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; порядки применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации

<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами входе профессиональной деятельности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>

ассортимента.	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>50</i>
В том числе:	
лекции	<i>18</i>
практические занятия	<i>18</i>
Консультации	<i>2</i>
Самостоятельная работа	<i>20</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>экзамен</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Теоретическая экология					
Тема 1.1. Общая экология	Содержание учебного материала				
	1.	Введение. Структура и задачи предмета. Основные направления рационального природопользования. Природоресурсный потенциал.	л	1	ОК 01-09 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1, 7.2, 7.4
	2.	Условия свободы и ответственности за сохранения жизни на Земле и экокультуры. Значение экологического образования для будущего специалиста по производству изделий из полимерных композитов	л	1	
	3.	Виды и классификация природных ресурсов. Природные ресурсы, как сырьё для изготовления изделий из полимерных композитов.	п	2	
	4.	Требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией.	п	2	
	5.	Альтернативные источники энергии. Альтернативные источники сырья для изготовления изделий из полимерных композитов.	п	1	
	6.	Природопользование. Принципы и методы рационального природопользования. Условия устойчивого состояния экосистем.	п	1	
	7.	Условия устойчивого состояния экосистем.	л	1	
8.	Глобальные экологические проблемы человечества, связанные с деятельностью предприятий химической промышленности и пути их решения.	п	2		

		Самостоятельная работа Проработка конспектов. Подготовка устных/письменных ответов/докладов/презентаций на темы: 1) Экологические последствия загрязнения атмосферы 2) Защита атмосферы 3) Влияние строительства на загрязнение атмосферы 4) Источники загрязнения гидросферы 5) Экологические последствия загрязнения Подготовиться к устному опросу выучить определения.		4	
Раздел 2. Промышленная экология					
Тема 2.1. Техногенное воздействие на окружающую среду	Содержание учебного материала				
	9.	Техногенное воздействие на окружающую среду на предприятиях химической промышленности.	л	1	ОК 01-09 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1, 7.2, 7.4
	10.	Типы загрязняющих веществ. Особые и экстремальные виды загрязнений, возникающих при производстве изделий из полимерных композитов	п	2	
	11.	Типы загрязняющих веществ. Особые и экстремальные виды загрязнений, возникающих при производстве изделий из полимерных композитов	п	2	
	12.	Контроль экологических параметров, в том числе с помощью программно-аппаратных комплексов.	л	1	
Самостоятельная работа: подготовиться к устному опросу. 1) Загрязнение отходами производства и потребления 2) Шум. Строительное производство и шум. Защита от шумового загрязнения 3) Электромагнитное загрязнение. Защита от электромагнитных загрязнений 4) Биологическое загрязнение и защита 5) Архитектурно - ландшафтное загрязнение окружающей среды					
Тема 2.2. Охрана воздушной среды	Содержание учебного материала				
	13.	Способы предотвращения и улавливания выбросов. Основные технологии утилизации газовых выбросов, возникающих при изготовлении изделий из полимерных композитов. Оборудование для обезвреживания и очистки газовых выбросов.	п	1	
Тема 2.3. Принципы охраны водной среды	14.	Основные технологии утилизации газовых выбросов, возникающих при изготовлении изделий из полимерных композитов. Оборудование для обезвреживания и очистки газовых выбросов.	п	2	
	Содержание учебного материала				

	15.	Методы очистки промышленных сточных вод, образующихся при изготовлении изделий из полимерных композитов. Оборудование для обезвреживания и очистки стоков	<i>n</i>	<i>1</i>	
	16.	Оборудование для обезвреживания и очистки стоков	<i>n</i>	<i>2</i>	
Тема 2.4. Твердые отходы	Содержание учебного материала				
	17.	Основные технологии утилизации твердых отходов, образующихся при производстве изделий их полимерных композитов.	<i>л</i>	<i>2</i>	ОК 01-09 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1, 7.2, 7.4
	18.	Экологический эффект использования твёрдых отходов.	<i>n</i>	<i>2</i>	
Тема 2.5. Экологический менеджмент	19.	Принципы размещения производств химической промышленности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	20.	Экологически безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям минимизации, нейтрализации, сброса (выброса) загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для здоровья промышленно производственного персонала, сокращения энергопотребления, эффективности ресурсопотребления при производстве изделий из полимерных композитов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	21.	Экологически безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям минимизации, нейтрализации, сброса (выброса) загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для здоровья промышленно производственного персонала, сокращения энергопотребления, эффективности ресурсопотребления при производстве изделий из полимерных композитов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	22.	Экологически безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям минимизации, нейтрализации, сброса (выброса) загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для здоровья промышленно производственного персонала, сокращения энергопотребления, эффективности ресурсопотребления при производстве изделий из полимерных композитов	<i>n</i>	<i>2</i>	
	23.	Экологически безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям минимизации, нейтрализации, сброса (выброса) загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для здоровья промышленно производственного персонала, сокращения энергопотребления, эффективности ресурсопотребления при производстве изделий из полимерных композитов	<i>n</i>	<i>2</i>	

	24.	Требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией	л	1	
	Самостоятельная работа: подготовить реферат, на одну из тем. 1) Вторичное использование природных ресурсов 2) Энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии 3) Малоотходные и безотходные технологии 4) Основные принципы экологически безопасного строительства			6	
Раздел 3. Система управления и контроля в области охраны окружающей среды					
Тема 3.1. Юридические и экономические аспекты экологических основ природопользования	Содержание учебного материала				
	25.	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий.	л	1	ОК 01-09 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1, 7.2, 7.4
	26.	Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	л	1	
	27.	Источники экологического права. Государственная политика и управление в области экологии. Экологические правонарушения. Экологические правила и нормы. Экологические права и обязанности.	п	2	
	28.	Юридическая ответственность. Экология и экономика. Экономическое регулирование. Лицензия. Договоры. Лимиты. Штрафы. Финансирование.	п	1	
Самостоятельная работа Проработка конспектов. Подготовка устных/письменных ответов/докладов/презентаций на темы: 1) Предмет и задачи экономики природопользования 2) Оценка природных ресурсов 3) Экономический механизм охраны окружающей среды 4) Материальное стимулирование природоохранной деятельности 5) Лицензия, договор и лимиты на природопользование 6) Экологическое страхование 7) Виды ущерба в природопользовании Подготовится к устному опросу выучить определения.			4		
Тема 3.2.	Содержание учебного материала				

Экологическая стандартизация и паспортизация	29.	Система экологического контроля при производстве изделий из полимерных композитов. Мониторинг окружающей среды на предприятиях химической промышленности.	л	1	ОК 01-09 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	
	30.	Мониторинг окружающей среды на предприятиях химической промышленности.	л	1	ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4	
	31.	Система стандартов. Экологическая экспертиза. Экологическая сертификация. Экологический паспорт предприятия	п	1	ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1, 7.2, 7.4	
Раздел 4. Международное сотрудничество						
Тема 4.1. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу	Содержание учебного материала					
	32.	Международное сотрудничество. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу	л	1	ОК 01-09 ПК 1.1-1.3	
	33.	Международное сотрудничество. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу	л	1	ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4	
	34.	Природоохранные конвенции. Межгосударственные соглашения	л	1	ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2	
	35.	Роль международных организаций в сохранении природных ресурсов, использующихся на предприятиях химической промышленности	л	1	ПК 6.1-6.4 ПК 7.1, 7.2, 7.4	
	Самостоятельная работа Проработка конспектов. Подготовка устных/письменных ответов/докладов/презентаций на темы: 1) Международные объекты органов окружающей среды 2) Международные организации 3) Договоры и инициативы в области природопользования 4) Международные принципы охраны окружающей среды 5) Международное экологическое право 6) Виды и формы международной правовой ответственности в области природопользования					2
	36.	Экзамен	п	1		
Консультации					2	
Всего					72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета естественнонаучных дисциплин. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий, комплект учебно-методической документации, в том числе на электронном носителе.

- доступ к интернет ресурсам,
- локальная сеть,
- меловая доска.

Технические средства обучения: компьютер

3.1. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Гальперин М.В., «Экологические основы природопользования», учебник для СПО, М.:ИД ФОРУМ ИНФРА-М, 2021.
2. Хандогина Е.Н., Хандогина А.В., Герасимова Н.А., «Экологические основы природопользования», учебное пособие М.:ФОРУМ НИЦ ИНФРА-М,2021(проф.образование).
3. Дополнительные источники:
4. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования. – Изд. 3-е, доп. И пер.- Ростов н/Д: Феникс,2019.- 416. (СПО)
5. Арустамов Э. А., Левакова И. В, Баркалова Н. В. Экологические основы природопользования. М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2019
6. Программа курса «Экология 10-11 класс», коллектив авт.,-М., изд. «Русское слово»,2019.
7. Конспект по экологии (для сдачи экзамена), М., Эколит,2017 г.
8. Валова (Копылова) В.Д. Основы экологии, учебное пособие для СПО.- М., Изд. «Дашков и К»,2018 г.
9. Горелов А.А. Экология, учебное пособие для сдачи экзамена, М., Высшее образование,2016 г.
10. 7. Указ Президента РФ В.В. Путина от 05.01.2016 №7 «О проведении в Российской Федерации Года экологии».
11. 8. Указ Президента РТ от 08.10.2016 № УП-915 «Об объявлении 2017 года в Республике Татарстан Годом экологии и общественных пространств».
12. ФЗ – Водный кодекс, 2018
- 13.ФЗ- Лесной кодекс, 2019
- 14.ФЗ- Земельный кодекс, 2016
- 15.ФЗ- Об охране атмосферного воздуха, 2017
- 16.ФЗ- О животном мире, 2017
- 17.ФЗ- О недрах, 2018
- 18.ФЗ- О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, 2017
- 19.ФЗ- О радиационной безопасности,2018.

Основные Интернет-ресурсы:

<http://www.kremlin.ru/> - официальный веб-сайт Президента Российской Федерации

<http://www.mon.gov.ru> – официальный сайт Министерства образования и науки РФ

<http://www.school.edu.ru> – российский общеобразовательный Портал

<http://www.ege.edu.ru> – портал информационной поддержки ЕГЭ <http://www.prosv.ru> –

сайт издательства «Просвещение» <http://www.history.standart.edu.ru> – предметный

сайт издательства «Просвещение» <http://vwww.som.fio.ru> – сайт Федерации

Интернет-образования, сетевое объединение методистов

Дополнительные Интернет

ресурсы: <http://www.elibrary.ru/defaultx.asp> - научная электронная библиотека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией Знать: Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.	ОК 01-07	Выполнение и защита отчета по практическому занятию; тестирование; фронтальный опрос; дифференцированный зачет.

1

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА
ОГСЭ.01 Основы философии

по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта(ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупнённую группу специальностей.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Общие компетенции	Показатели оценки результатов
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выбирает 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.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **74**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
лекции	26
практические занятия	22
Консультации	2
Самостоятельная работа обучающихся	24
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Предмет философии и ее история					
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала				
	1	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	2	Предмет и определение философии.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	3	Основные методы философии	<i>л</i>	<i>1</i>	
	4	«Смерть Сократа» Практикум по теме	<i>п</i>	<i>1</i>	
	5	Самостоятельная работа. Работа с философским словарем: смысл понятий «логика», «философия»	<i>ср</i>	<i>2</i>	
Содержание учебного материала					
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала				
	1	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	2	Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	3	Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	<i>л</i>	<i>1</i>	
	4	Реалисты и номиналисты	<i>л</i>	<i>1</i>	

	5	Философия Древнего и Китая и Древней Индии:сравнительный аспект.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	6	«Реинкарнация и карма» Семинар по теме.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	7	Философские школы Древней Греции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	8	Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии	<i>n</i>	<i>1</i>	
	9	Самостоятельная работа. Подготовка к семинару «Становление европейской средневековой философии. Творческое задание «Философские школы и учение о первоначалах»	<i>ср</i>	<i>4</i>	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала				
	1	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 02
	2	Законы диалектики	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	3	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	4	Основные понятия немецкой классической философии	<i>л</i>	<i>1</i>	
	5	Философская специфика Нового времени	<i>л</i>	<i>1</i>	
	6	Контрольная работа по теме «Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени»	<i>n</i>	<i>1</i>	
	7	Самостоятельная работа. Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII-XIX веков (3-4 по выбору учащихся).	<i>ср</i>	<i>4</i>	
Тема 1.4. Современная философия	Содержание учебного материала				
	1	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	2	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	3	Особенности русской философии. Русская идея.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	4	Основные направления философии XX века.	<i>п</i>	<i>1</i>		
	5	Философия экзистенциализма и психоанализа	<i>п</i>	<i>1</i>		
	6	Поиск смысла жизни в экзистенциализме.	<i>п</i>	<i>1</i>		
Раздел 2. Структура и основные направления философии						
Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала					ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	1	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира: философская (античность), религиозная (средневековье), научная (Новое время, XX век).	<i>л</i>	<i>1</i>		
	2	Прогресс философии. Маятник философии.	<i>п</i>	<i>1</i>		
	3	Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	4	Строение философии, ее основные направления.	<i>п</i>	<i>1</i>		
	5	«Философские дисциплины» Составление философского древа	<i>п</i>	<i>1</i>		
	6	Самостоятельная работа. Работа с текстами Э.Фромм «душа человека»; В.С. Соловьёв «Русская идея» Подготовка к семинару.	<i>ср</i>	<i>4</i>		
Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала					
	1	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность,	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 05	

		целесообразность.			OK06 OK09
	3	Философские представления о совершенном человеке	л	1	
	4	Смысл человеческого бытия	л	1	
	5	Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	л	1	
	6	Отличия философской, научной и религиозной истин	п	1	
	7	Контрольная работа по теме «Учение о бытии и теория познания».	п	1	
Тема 2.3. Этика и социальная философия	Содержание учебного материала				
	1	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика.	л	1	OK02 OK03 OK05 OK06 OK09
	2	Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	л	1	
	3	Свобода и ответственность. Насилие и активное сопротивление злу.	п	1	
	4	Социальной философией. Идеальное государство Конфуция и Платона.	л	1	
	5	Социальная структура общества. Типы общества.	л	1	
	6	Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие.	п	1	
	7	«Направленное развитие. Общественный прогресс». Составление конспекта.	п	1	
	8	Самостоятельная работа. Подготовить эссе «Россия в эпоху глобализации», «Этика и социальная философия».	ср	2	
	9	Самостоятельная работа. Подготовить эссе «Россия в эпоху глобализации», «Этика и социальная философия».	ср	4	

Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала			6	
	1	Философия и глобальные проблемы современности	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК02 ОК03 ОК05 ОК06 ОК09
	2	Философия как рациональная отрасль духовной культуры.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	3	Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии. Сравнение философии с другими отраслями культуры	<i>n</i>	<i>1</i>	
	4	Самостоятельная работа: Написать эссе «Философия и смысл жизни».	<i>ср</i>	<i>4</i>	
	Дифференцированный зачет		<i>n</i>	<i>3</i>	
	Итого			74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение.

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочий стол преподавателя,
- посадочные места по количеству обучающихся,
- настенная доска с подсветкой,
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер
- мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

3. Гуревич П. С. Основы философии - Учебное пособие для студентов СПО – М.: «Гардарики». 2021.-436с.

3.2.2 Электронные издания

1. Основы философии: учебник для СПО / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2022. — 281 с. — (Серия: Профессиональное образование)....

2. Губин, В. Д. Основы философии: учеб. пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2019. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-484-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1009582>

3. Волкогонова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/983569>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	ОК2,3,5,6,7,9	Устный опрос, внеаудиторные самостоятельные работы, тестирование, контрольные работы, практические работы, дифференцированный зачет
Знать:		
основные категории и понятия философии;	ОК 5,6,9	Устный опрос, внеаудиторные самостоятельные работы, тестирование, контрольные работы, практические работы, дифференцированный зачет
роль философии в жизни человека и общества;	ОК,2,6,9	
основы философского учения о бытии;	ОК 2,3,5,6	
Сущность процесса познания;	ОК 2,3,5,6	
основы научной, философской и религиозной картин мира;	ОК 2,3,5,6,9	
об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	ОК 2,3,5,6,7,9	
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	ОК 5,6,9	

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 История разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОГСЭ.02 История входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **74**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
практические занятия	38
лекции	10
Консультации	2
Самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.					
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала				ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	1.	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	л	1	
	2.	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Тенденции развития искусства, науки и спорта. Характер творчества художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры.	п	1	
	Самостоятельная работа				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 14, § 96 - 97. Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.			2	
	3.	Духовная оппозиция в СССР. Российская творческая элита. Расцвет национальных культур. Связь представителей национальной культуры с общественно-политической деятельностью. Культура молодежного бунта.	л	1	
4.	Внешняя политика СССР к началу 1980-х гг.	п	1		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тезор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Самостоятельная работа				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 14, § 98. Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
	5.	Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	6.	Идеология СССР. Формирование новой общности - советского народа. Работа с источниками.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 14, § 99. Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.			<i>l</i>		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала				ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	7.	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	8.	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 13, § 88.			<i>l</i>	
	9.	Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	10.	Биографические портреты политических деятелей СССР второй половины 1980-х гг., анализ содержания программных документов и взглядов руководителей государства.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.			<i>l</i>	
	11.	Экономический, внешнеполитический, культурный и геополитический анализ событий 1989-1991 гг. в Восточной Европе и СССР.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	12.	Причины и последствия распада СССР	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2, Глава 15, § 99. Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.			<i>l</i>	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.					
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала				
	13.	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	14.	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Подготовить доклад по теме: «Стадии развития политического конфликта, технологии урегулирования», используя электронные ресурсы http://school-collection.edu.ru . Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.			<i>l</i>	
	15.	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	16.	Планы НАТО в отношении России.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.			<i>l</i>	
	17.	Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	18.	Международные доктрины об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.			<i>l</i>	
19.	Анализ программных документов в отношении постсоветского пространства. Культурный, социально-экономический и политический аспекты.	<i>n</i>	<i>l</i>		

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала				ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	20.	Внутренняя политика России на Северном Кавказе.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.			<i>l</i>	
	21.	Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	22.	История российско-кавказских отношений – предыстория конфликта. Модели решения конфликта.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы. Ответить на вопросы по теме: «Отношение российского государства к конфликтам, политика в области их преодоления», используя электронные ресурсы http://school-collection.edu.ru . Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.			<i>l</i>	
	23.	Реформа территориального устройства РФ в 90-е гг. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	24.	Административно-территориальное устройство России. Особенности российского федерализма. Постановка проблем современного федерализма. Пути решения проблем.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.			<i>l</i>	
	25.	Укрепление влияния России на постсоветском пространстве. Договоры России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	26.	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа					
Составить опорный конспект по теме: «Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России», используя электронные ресурсы http://school-collection.edu.ru .			<i>l</i>		
Тема 2.3	Содержание учебного материала				ОК 01.

Россия и мировые интеграционные процессы	27.	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда». Глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	<i>л</i>	<i>л</i>	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	28.	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	Самостоятельная работа				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 13, § 87. Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.			<i>л</i>	
	29.	Россия и мировые интеграционные процессы. Основные направления европейской интеграции. Ступени интеграции в Западной Европе: ВТО, ОЕЭС, ЕЭС, ЕС.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	30.	Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России	<i>п</i>	<i>л</i>	
	Самостоятельная работа				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 13, § 89. Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.			<i>л</i>	
31.	Основные образовательные проекты с 1992 г. Причины и результаты процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.	<i>п</i>	<i>л</i>		
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала				ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	32.	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Феномен массовой культуры. Массовая культура – фактор формирования индустрии досуга. Влияния на людей идей «массовой культуры».	<i>п</i>	<i>л</i>	
	Самостоятельная работа				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.			<i>л</i>	
	33.	Активизация миграции населения. Миграции населения: насильственные и добровольные. Процесс этнической и религиозной консолидации населения. Традиции национальных культур народов России.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	34.	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	<i>п</i>	<i>л</i>	

	Самостоятельная работа				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.				<i>l</i>
	35.	Место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира. Формирование «общеевропейской» культуры.	<i>л</i>		<i>l</i>
	36.	Россия как часть мирового информационно-культурного пространства.	<i>п</i>		<i>l</i>
	Самостоятельная работа				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.				<i>l</i>
	37.	Современные националистические и экстремистские молодежные организации в Европе и России.	<i>п</i>		<i>l</i>
	38.	Теория «общества «всеобщего благоденствия» (Л. Эрхард). Причины кризиса общества «всеобщего благоденствия». Неоконсерватизм как идейное течение.	<i>п</i>		<i>l</i>
	Самостоятельная работа				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.				<i>l</i>
	39.	СМИ и массовая культура. СМИ как инструмент влияния на сознание людей.	<i>п</i>		<i>l</i>
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала				
	40.	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	<i>л</i>		<i>l</i>
	Самостоятельная работа				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.				<i>l</i>
	41.	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	<i>л</i>		<i>l</i>
	42.	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	<i>п</i>		<i>l</i>
	Самостоятельная работа				
Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы. Составить опорный конспект по теме: «Научно-технический прогресс»,					
					ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.

	используя электронные ресурсы http://school-collection.edu.ru			
	43.	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	<i>n</i>	<i>1</i>
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	44.	Информационное общество. Глобализация и ее последствия	<i>n</i>	<i>1</i>
	Самостоятельная работа			
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы. Подготовиться к отчёту по самостоятельной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя.			<i>1</i>
	45.	Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	<i>n</i>	<i>1</i>
	46.	Выполнение реферативной работы (5-7 стр.), раскрывающей содержание вопросов: Пути и средства формирования духовных ценностей общества в современной России.	<i>n</i>	<i>1</i>
	Самостоятельная работа			
	Подготовиться к отчёту по самостоятельной работе и к Дифференцированному зачёту с использованием методических рекомендаций преподавателя.			<i>2</i>
	47.	Выполнение реферативной работы (5-7 стр.), раскрывающей содержание вопросов: Почему по мере ослабления центральной государственной власти происходило усиление межнациональных конфликтов в СССР – России на протяжении 1980-2000 гг.	<i>n</i>	<i>1</i>
	48.	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>1</i>
Консультации				<i>2</i>
Итого				<i>74</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в кабинете социально-экономических дисциплин, оборудованном ТСО, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочие места преподавателя;

Технические средства обучения:

- Проектор, интерактивная доска, компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Комплект технической документации:

- паспорта на средства обучения.
- инструкции по использованию ТСО.
- инструкция по технике безопасности.
- паспорт кабинета.

Учебно-методическое обеспечение:

- учебно-методический комплекс преподавателя.
- электронно-дидактический материал.
- экранно-звуковые пособия.
- методические указания по проведению практических занятий.
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы.
- контрольно-измерительные материалы.
- электронные тесты - рубежные, итоговые.
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. Артемов В.В. История [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 352 с. : ил.
2. Артемов В.В. История [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 400 с.
 3. Данилов, А. А. История. История России. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Часть 2 (базовый уровень): учебник / А. А. Данилов, А. В. Торкунов, О. В. Хлевнюк [и др.]; под ред. А. В. Торкунова. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 160 с. - ISBN 978-5-09-103596-4. - Текст: электронный.
 4. История. История России. 1914-1945 гг. 10 класс. В 2-х ч. (базовый уровень): учебник / М. М. Горинов, А. А. Данилов, Л. Г. Косулина [и др.]; под ред. А. В. Торкунова. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 144 с. - ISBN 978-5-09-103593-3. - Текст: электронный.
 5. Касьянов В.В. История [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование).
 6. Оришев, А. Б. История [Электронный ресурс]: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование)
 7. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1914—1945 гг.: 10-й класс: базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 223, [1] с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103598-8. - Текст: электронный
 8. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-09-103599-5. - Текст: электронный.
 9. Трифонова, Г. А. История [Электронный ресурс]: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 649 с. - (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, работы с документами, беседы, фронтального опроса, выполнения самостоятельных работ и др.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	
Знать:		
- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	

- содержание и назначение
важнейших правовых и
законодательных актов
мирового и регионального
значения.

ОК 02,
ОК 03,
ОК 04,
ОК 05,
ОК 06.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕГО
ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА**

ОГСЭ.03 Психология общения

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Психология общения разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности: 29.02.05 Технология текстильных изделий (по видам).

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОГСЭ.03 Психология общения входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, 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; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;
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; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
--	---	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **54**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **34**;

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
В том числе:	
лекции	<i>16</i>
практические занятия	<i>18</i>
лабораторные работы	-
Консультации	<i>2</i>
Самостоятельная работа	<i>18</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2				4
Тема 1. Общение человеческого бытия	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	1-2	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	3	Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	4	Единство общения и деятельности.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Выучить определения: общение, виды общения, функции и структуру общения, социальная роль. Деловая игра «Круг общения», подготовить самопрезентацию.			<i>2</i>	
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	5	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	6	Искажения в процессе восприятия.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	7	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	8	Влияние имиджа на восприятие человека.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Презентация «Имидж делового человека» Деловая игра «Формы общения», подготовить ситуацию			<i>2</i>	
Тема 3. Общение как взаимодействие	Содержание				ОК.01 ОК.03
	9	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	<i>л</i>	<i>1</i>	

(интерактивная сторона общения)	10	Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК.04
	11	Взаимодействие как организация совместной деятельности.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Ролевая игра «Общение как взаимодействие», подготовить ситуацию.			2	
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	12	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	<i>л</i>	1	
	13	Невербальная коммуникация.	<i>n</i>	1	
	14	Методы развития коммуникативных способностей.	<i>л</i>	1	
	15	Виды, правила и техники слушания.	<i>n</i>	1	
	16	Толерантность как средство повышения эффективности общения.	<i>n</i>	1	
	Самостоятельная работа Самодиагностика «Способность действовать в социально-напряженных ситуациях»			2	
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	17	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	<i>n</i>	1	
	18	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.	<i>л</i>	1	
	19	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	<i>n</i>	1	
	Самостоятельная работа Подготовить аргументацию на предложенную тему			2	
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	20-21	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта.	<i>л</i>	2	
	22	Стратегия разрешения конфликтов	<i>n</i>	1	
	Самостоятельная работа Письменная рефлексия: какие мысли и образы приходят вам в голову, когда вы слышите о конфликте? Самодиагностика «Способность действовать в социально-напряженных ситуациях»			2	

Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	23	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	<i>n</i>	1	
	24	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	<i>n</i>	1	
	Самостоятельная работа Подготовить упражнения на снятие стрессового состояния Выучить правила поведения в конфликтных ситуациях			2	
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	25-26	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	<i>л</i>	2	
	27-28	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	<i>n</i>	2	
	29-30	выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа Деловая игра «Этика деловых отношений в профессиональной этике»			2	
	31-32	Зачет		2	
	Консультации			2	
Всего:				54	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета и «Психология общения» Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- лингафонное оборудование на 10—12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

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

3.2.1. Печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие.-М.: Проспект, 2019.-280с.
2. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П.Голубев, А.П.Коржавый, И.Б.Смирнова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
3. Халилова Л.А. Учебник английского языка для студентов экономических специальностей. – 3-е изд.- М.: Форум, 2015. – 384с.
4. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М. : АСТ, 2015.- 1184 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы

<https://engblog.ru/>

<https://www.vocabulary.com/>

<https://www.lingvolive.com/ru-ru>. <https://www.examenglish.com/index.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, подготовка и выступление с докладом, рефератом, презентацией, решение ситуационной задачи.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	ОК.01 ОК.03 ОК.04	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, зачет.
<p>Уметь: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	ОК.01 ОК.03 ОК.04	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, зачет.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕГО
ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА**

ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной сфере

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной сфере разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код компетенции	Знания	Умения
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
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	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;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и		

иностранном языках		
--------------------	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **215** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **155** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	215
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	155
В том числе:	
практические занятия	155
лабораторные работы	-
контрольные работы	
Консультации	6
Самостоятельная работа	54
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторна я работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
					46
Тема 1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала:				ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	1	Выявление новой лексики по теме: « Внешность. Характер »	п	1	
	2	Выявление новой лексики по теме: « Национальность »	п	1	
	3	Работа с текстом по теме: « Образование. Род занятий »	п	1	
	4	Работа с текстом по теме: « Должность »	п	1	
	5	Работа с текстом по теме: « Место работы »	п	1	
	6	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым »	п	1	
	7	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения »	п	1	
	8	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них »	п	1	
	9	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Безличные предложения »	п	1	
	10	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Понятие глагола-связки »	п	1	
Самостоятельная работа:				4	
1. Выучить новые лексические единицы					
2. Написать сочинение на тему: «About myself»					
3. Выполнение грамматических упражнений					
Тема 2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Содержание учебного материала:				ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	11	Выявление новой лексики по теме: « Межличностные отношения »	п	1	
	12	Работа с текстом по теме: « Отношения дома »	п	1	
	13	Работа с текстом по теме: « Отношения на учебе »	п	1	
	14	Работа с текстом по теме: « Отношения на работе »	п	1	
	15	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Бессоюзные сложносочиненные предложения »	п	1	
	16	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложносочиненные предложения с союзами and, but »	п	1	
17	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов »	п	1		

		в Present Simple»			
	18	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Past Simple »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	19	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Future Simple »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	20	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Simple »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение на тему: «Мое окружение»			<i>2</i>	
Тема 3. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала:				
	21	Выявление новой лексики по теме: « Мой день »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 01
	22	Выявление новой лексики по теме: « Хобби, увлечения »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 04
	23	Работа с текстом по теме: « Выходной день »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 06
	24	Работа с текстом по теме: « Учебный день »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	25	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Имя существительное »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	26	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Артикль »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	27	Контрольная работа по теме: « Существительное »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе			<i>4</i>	
Тема 4. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Содержание учебного материала:				OK 02
	28	Выявление новой лексики по теме: « Спорт »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 03
	29	Работа с текстом по теме: « Спорт в России »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 05
	30	Работа с текстом по теме: « Спорт в Великобритании »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 09
	31	Работа с текстом по теме: « Спорт в США »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	32	Работа с текстом по теме: « Спорт в Канаде »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	33	Работа с текстом по теме: « Спорт в Австралии и Новой Зеландии »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	34	Работа с текстом по теме: « Знаменитые спортсмены »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	35	Работа с текстом по теме: « Здоровый образ жизни »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	36	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Числительные »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовить презентацию на тему на выбор: «Спорт в России», «Спорт в Великобритании», «Спорт в США», «Спорт в Канаде», «Спорт в Австралии и Новой Зеландии»			<i>2</i>	
4Тема 5.	Содержание учебного материала:				

Город, деревня, инфраструктура	37	Выявление новой лексики по теме: «Город. Деревня. Инфраструктура»	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 02 OK 03 OK 05 OK 09	
	38	Работа с текстом по теме: «В городе»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	39	Работа с текстом по теме: «В деревне»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	40	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Образование и употребление глаголов в Present Simple»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	41	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Образование и употребление глаголов в Past Simple»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	42	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Образование и употребление глаголов в Future Simple»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений					2
Тема 6. Досуг	Содержание учебного материала:					
	43	Выявление новой лексики по теме: «Досуг»	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 02 OK 03 OK 05 OK 09	
	44	Работа с текстом по теме: «Досуг»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	45	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Образование и употребление глаголов в Present Simple»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	46	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Образование и употребление глаголов в Past Simple»	<i>n</i>	<i>l</i>		
						46
	47	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Образование и употребление глаголов в Future Simple»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	48	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Придаточные предложения времени и условия (if, when)»	<i>n</i>	<i>l</i>		
Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				2		
Тема 7. Новости, средства массовой информации	Содержание учебного материала:				OK 02 OK 03 OK 05 OK 09	
	49	Работа с текстом по теме: «Средства массовой информации»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	50	Работа с текстом по теме: «Новости»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	51	Работа с текстом по теме: «Газета»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	52	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Образование глаголов в Present Continuous»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	53	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Употребление глаголов в Present Continuous»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	54	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Образование глаголов в Present Perfect»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	55	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Употребление глаголов в Present Perfect»	<i>n</i>	<i>l</i>		
	56	Контрольная работа по теме: «Времена английских глаголов»	<i>n</i>	<i>l</i>		

	57	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе			<i>4</i>	
Тема 8. Природа и человек (климат, погода, экология)	Содержание учебного материала:				OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
	58	Работа с текстом по теме: « Природа и человек »		<i>l</i>	
	59	Работа с текстом по теме: « Климат в англоязычных странах »		<i>l</i>	
	60	Работа с текстом по теме: « Климат в России »		<i>l</i>	
	61	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why »		<i>l</i>	
	62	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Понятие согласования времен, и косвенная речь »		<i>l</i>	
	63	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений			<i>4</i>	
Тема 9. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Содержание учебного материала:				
	64	Работа с текстом по теме: « Образование в России »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	65	Работа с текстом по теме: « Образование за рубежом »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	66	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	67	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений			<i>2</i>	
Тема 10. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Содержание учебного материала:				OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
	68	Работа с текстом по теме: « Культурные и национальные традиции »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	69	Работа с текстом по теме: « Краеведение »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	70	Работа с текстом по теме: « Обычаи и праздники »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	71	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	72	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though »	<i>n</i>	<i>l</i>	

	73	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Предложения с союзами neither...nor, either...or »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	74	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	75	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	76	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Future in the Past »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений			<i>2</i>	
Тема 11. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Содержание учебного материала:				OK 02
	77	Работа с текстом по теме: « Общественная жизнь »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 03
	78	Работа с текстом по теме: « Повседневное поведение »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 05
	79	Работа с текстом по теме: « Профессиональные навыки и умения »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 09
	80	Работа с текстом по теме: « Я и социум »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	81	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	82	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение: «Я и социум»			<i>2</i>	
Тема 12. Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала:				OK 02
	83	Выявление новой лексики по теме: « Научно-технический прогресс »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 03
	84	Работа с текстом по теме: « Достижения и инновации в области естественных наук »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 05
	85	Работа с текстом по теме: « Научно-технический прогресс в моей жизни »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 09
	86	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	87	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	88	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	89	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Глаголы в страдательном залоге »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы			<i>2</i>	

	2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе			
Тема 13. Профессии, карьера	Содержание учебного материала:			
	90	Выявление новой лексики по теме: « Профессии »	<i>n</i>	<i>1</i>
	91	Работа с текстом по теме: « Продвижение по карьерной лестнице »	<i>n</i>	<i>1</i>
	92	Работа с текстом по теме: « Профессия повара »	<i>n</i>	<i>1</i>
			36	
	93	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения »	<i>n</i>	<i>1</i>
	94	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях »	<i>n</i>	<i>1</i>
	95	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Условные предложения (Conditional I) »	<i>n</i>	<i>1</i>
	96	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Условные предложения (Conditional II) »	<i>n</i>	<i>1</i>
	97	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Условные предложения (Conditional III) »	<i>n</i>	<i>1</i>
98	Контрольная работа по теме: « Условные предложения »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе 4. Написать сочинение на тему: « Моя профессия »		<i>4</i>	
Тема 14. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Содержание учебного материала:			
	99	Выявление новой лексики по теме: « Отдых. Туризм »	<i>n</i>	<i>1</i>
	100	Работа с текстом по теме: « Каникулы »	<i>n</i>	<i>1</i>
	101	Работа с текстом по теме: « В отпуске »	<i>n</i>	<i>1</i>
	102	Работа с текстом по теме: « За границей »	<i>n</i>	<i>1</i>
	103	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous »	<i>n</i>	<i>1</i>
	104	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке »	<i>n</i>	<i>1</i>
		Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение на тему: « В отпуске »		<i>2</i>
Тема 15. Искусство и развлечения	Содержание учебного материала:			
	105	Выявление новой лексики по теме: « Искусство. Музыка. Театр. Литература »	<i>n</i>	<i>1</i>
	106	Работа с текстом по теме: « Театр в нашей жизни »	<i>n</i>	<i>1</i>
	107	Работа с текстом по теме: « Книги в нашей жизни »	<i>n</i>	<i>1</i>

	108	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Глаголы в страдательном залоге»	<i>n</i>	<i>1</i>		
	109	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Страдательный залог»	<i>n</i>	<i>1</i>		
	110	Контрольная работа по теме: «Страдательный залог»	<i>n</i>	<i>1</i>		
	Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе			<i>4</i>		
Тема 16. Государственное устройство, правовые институты	Содержание учебного материала:				OK 02 OK 03 OK 05 OK 09	
	111	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство России » ³⁶	<i>n</i>	<i>1</i>		
	112	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство Великобритании »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	113	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство США »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	114	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство Канады »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	115	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство Австралии »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	116	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	117	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	118	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций »	<i>n</i>	<i>1</i>		
Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовить презентацию по теме на выбор: «Политическое устройство России», «Политическое устройство Великобритании», «Политическое устройство США», «Политическое устройство Канады», «Политическое устройство Австралии»			<i>6</i>			
Тема 17. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Содержание учебного материала:				OK 02 OK 03 OK 05 OK 09	
	119	Выявление новой лексики по теме: « Мясо »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	120	Выявление новой лексики по теме: « Рыба »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	121	Выявление новой лексики по теме: « Овощи »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	122	Выявление новой лексики по теме: « Фрукты »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	123	Работа с текстом по теме: « Способы кулинарной обработки продуктов »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	124	Работа с текстом по теме: « Приготовление пищи »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	125	Работа с текстом по теме: « Форма одежды повара »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	126	Выявление новой лексики по теме: « Кухонные приборы »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	127	Выявление новой лексики по теме: « Кухонное оборудование »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	128	Работа с текстом по теме: « Сервировка стола »	<i>n</i>	<i>1</i>		
						29
	129	Выявление новой лексики по теме: « Барная посуда »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	130	Работа с текстом по теме: « Производственное помещение »	<i>n</i>	<i>1</i>		
131	Выявление новой лексики по теме: « Названия блюд »	<i>n</i>	<i>1</i>			

	132	Выявление новой лексики по теме: « Меню »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	133	Работа с текстом по теме: « Виды меню и структура меню »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	134	Работа с текстом по теме: « Система закупок продуктов »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	135	Работа с текстом по теме: « Система хранения продуктов »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	136	Выявление новой лексики по теме: « Персонал предприятий общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	137	Работа с текстом по теме: « Работа персонала в предприятии общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	138	Работа с текстом по теме: « Организация работы администратора »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	139	Работа с текстом по теме: « Организация работы повара »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	140	Работа с текстом по теме: « Организация работы официанта »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	141	Работа с текстом по теме: « Организация работы бармена »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	142	Работа с текстом по теме: « Типы предприятий общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	143	Выявление новой лексики по теме: « Ресторан »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	144	Работа с текстом по теме: « Ресторан, как тип предприятия общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	145	Выявление новой лексики по теме: « Столовая »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	146	Работа с текстом по теме: « Столовая, как тип предприятия общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	147	Выявление новой лексики по теме: « Кафе »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	148	Работа с текстом по теме: « Кафе, как тип предприятия общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	149	Выявление новой лексики по теме: « Обслуживание посетителей »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	150	Работа с текстом по теме: « Самообслуживание в ресторанах фаст-фуд »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	151	Работа с текстом по теме: « Заказ столика »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	152	Работа с текстом по теме: « Заказ блюда »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	153	Работа с текстом по теме: « Оплата »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	154	Работа с текстом по теме: « Решение конфликтных ситуаций »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	155	Выявление новой лексики по теме: « Русская кухня »	<i>n</i>	<i>l</i>	
		Самостоятельная работа: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Написать рецепт десерта 3. Написать рецепт мясного блюда 4. Составить меню 5. Составить диалог на тему: «В ресторане» 6. Составить диалог на тему: «В кафе» 7. Составить диалог на тему: «В столовой» 8. Составить диалог на тему: «Заказ столика по телефону» 9. Подготовить презентацию на тему: «Кухни народов мира» 10. Подготовка к дифференцированному зачету		<i>10</i>	
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	
		Консультации		<i>6</i>	
		Итого:		215	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета и «Иностранный язык» Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- лингафонное оборудование для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

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

3.2.1. Печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие.-М.: Проспект, 2019.-280с.
2. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П.Голубев, А.П.Коржавый, И.Б.Смирнова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
3. Халилова Л.А. Учебник английского языка для студентов экономических специальностей. – 3-е изд.- М.: Форум, 2015. – 384с.
4. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М. :АСТ, 2015.- 1184 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы

<https://engblog.ru/>

<https://www.vocabulary.com/>

<https://www.lingvolive.com/ru-ru>, <https://www.examenglish.com/index.html>

<http://alleng.net/>

<http://begin-english.ru/>

<https://www.study.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тестирование • Контрольная работа • Самостоятельная работа. • Защита реферата • Выполнение проекта; • Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента) • Оценка выполнения практического задания (работы) • Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией • Решение ситуационной задачи • Дифференцированный зачет

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОГСЭ.05 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none">- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности: с целью профилактики переутомления, работоспособности и сохранения высокой работоспособности	<ul style="list-style-type: none">- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;- основы здорового образа жизни.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и

и работать в коллективе и команде	жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня подготовленности	владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; -владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; -владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; -владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно- оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; -иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Знание и умение грамотно использовать современные методики по физической культуре. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **265**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **183**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>265</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>183</i>
В том числе:	
лекции	<i>2</i>
практические занятия	<i>181</i>
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Консультации	<i>2</i>
Самостоятельная работа	<i>80</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4	5
Раздел 1. Основы физической культуры				15	
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности	Содержание учебного материала				
	1.	Первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Правило поведения в спортивном зале, на уроках физической культуры.	л	2	
	1.1.	Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	2.	Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом.	п	3	
	3.	Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств	п	2	
	4.	Средства формирования физической культуры личности	п	2	
5.	Формирование знаний, двигательных умений и навыков как процесс и результат обучения	п	4		
Раздел 2. Легкая атлетика					
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	Содержание учебного материала			50	
	6.	Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	п	4	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	7.	Техника прыжка в длину с места	п	2	
	8.	Техника безопасности на занятия Л/а. Техника беговых упражнений	п	2	

	9.	Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	п	2	ОК 01 ОК 04
	10.	Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	п	2	ОК 08
	11.	Совершенствование техники бега на дистанции 300 м., контрольный норматив	п	2	
	12.	Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив	п	2	
	13.	Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив	п	2	
	14.	Совершенствование техники прыжка в длину с места, контрольный норматив	п	2	
	15.	Силовые упражнения для развития прыжка.	п	2	
Техника бега по дистанции					
Метание снарядов. Тема 2.2. Бег на длинные дистанции	Содержание учебного материала				
	16.	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	17.	Разучивание комплексов специальных упражнений. Техника бега по дистанции (беговой цикл)	п	2	
	18.	Совершенствование комплексов специальных упражнений	п	2	
	19.	Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг)	п	2	
	20.	Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив	п	4	
	21.	Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени	п	6	
Техника бега на средние дистанции.					
Тема 2.3. Бег на средние дистанции Прыжок в длину с разбега.	22.	Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время. Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	23.	Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»	п	2	

	24.	Техника прыжка способом «Согнув ноги» с 3-х, 5-ти, 7-ми шагов	п	2	
	25.	Техника прыжка «в шаге» с укороченного разбега	п	2	
	26.	Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив Техника метания гранаты Техника метания гранаты, контрольный норматив	п	2	
	Раздел 3. Баскетбол				
	Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места				
	Содержание учебного материала			42	
Тема 3.1. Техники владения баскетбольным мячом	27.	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	28.	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	п	2	
	29.	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага – бросок».	п	2	
	30.	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча	п	4	
	31.	Бросок в кольцо с места	п	4	
	32.	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	33.	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	п	2	
	34.	Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо	п	2	
	35.	Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре	п	2	
	36.	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	п	2	
37.	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	п	2		

	38.	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо – ведение – 2 шага – бросок».	п	3	
	39.	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо – ведение – 2 шага – бросок».	п	3	
	40.	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в	п	2	
	41.	Бросок в кольцо с места	п	2	
	42.	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения	п	2	
	43.	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения	п	2	
Тема 3.2. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом	Содержание учебного материала				
	44.	Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре	п	4	ОК 01 ОК 04 ОК 08
Раздел 4. Волейбол					
Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками				
	Содержание учебного материала			32	
	45.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	46.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
	47.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё	48.	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё	п	2	
Тема 4.3. Техника	Содержание учебного материала				

<i>прямого нападающего удара</i>	49.	Отработка техники прямого нападающего удара	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
Тема 4.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом	Содержание учебного материала				
	50.	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	51.	Прием контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке	п	2	
	52.	Учебная игра с применением изученных положений.	п	2	
	53.	Учебная игра с применением изученных положений.	п	2	
	54.	Отработка техники прямого нападающего удара	п	2	
	55.	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.	п	2	
	56.	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.	п	2	
	57.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
	58.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
	59.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
	60.	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё	п	2	
Раздел 5. Легкоатлетическая гимнастика					
	Содержание учебного материала			10	
Тема 5.1 Легкоатлетическая гимнастика	61.	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	п	2	

62.	Круговая тренировка на 5 - 6 станций	п	2	
63.	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	п	2	
64.	Круговая тренировка на 5 - 6 станций	п	2	
65.	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	п	2	
Раздел 6. Лыжная подготовка				
Содержание учебного материала			34	
66.	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	п	2	ОК2 ОК3 ОК6
67.	Катание на коньках.	п	2	
68.	Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Бег на дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.	п	2	
69.	Кроссовая подготовка.	п	2	
70.	Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	п	4	
71.	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).	п	2	
72.	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	п	2	
73.	Катание на коньках.	п	2	

	74.	Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Бег на дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.	п	2	
	75.	Кроссовая подготовка.	п	2	
	76.	Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	п	2	
	77.	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).	п	2	
	78.	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).	п	2	
	79.	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	п	2	
	80.	Катание на коньках.	п	2	
	81.	Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Бег на дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.	п	2	
	82.	Зачет	п	2	
	Консультации			2	
	Самостоятельная работа Самостоятельная работа №1. Совершенствование техники выполнения нормативов ГТО. Самостоятельная работа №2. Выполнение комплексов утренней гимнастики.		ср	80	

Самостоятельная работа №3. Соблюдение режимов суточной двигательной активности на основе выполнения физических упражнений.	14		
Самостоятельная работа №4. Упражнения для наращивания массы тела, упражнения для снижения массы тела.	14		
Самостоятельная работа №5. Выполнение диафрагмальных дыхательных упражнений по 10-15 минут.	15		
Самостоятельная работа №6. Закаливание организма. Самомассаж. Дозировка физических упражнений увеличение или уменьшение их интенсивности и объёма	18		
Самостоятельная работа №7. Выполнение комплексов упражнений для укрепления мышц брюшного пресса, при сутулости, нарушения осанки.	19		
Самостоятельная работа №8. Составление комплекса упражнений, направленных на развитие психофизиологических и двигательных качеств.	21		
Самостоятельная работа №9. Составить программу, где детально описываются основные принципы построения в зависимости от ваших тренировок.	25		
Самостоятельная работа №10. Выполнение нормативов бега дистанции: 60м,100м,200м,500м,1000м,1500м. Оздоровительный бег дистанция:200м, 500 м. Составление и демонстрация комплекса ОРУ для занятий легкой атлетикой.	28		
Самостоятельная работа №11. Преодоление подъёмом и спусков. Катание на лыжах в свободное время.	30		
Самостоятельная работа №12. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики.	30		
Самостоятельная работа №13. Блокирование нападающего удара, страховка у сетки, расстановка игроков на площадке.	32		
Самостоятельная работа №14. Изучить и выполнять комплекс «Приветствие солнцу», состоящий из статических упражнений (асан).			
Итого			265

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала (комплекса).

Оборудование спортивного комплекса:

- спортивный зал, обеспечивающий одновременную пропускную способность не менее 30 чел. в час;
- место для занятий настольным теннисом;
- тренажерный зал;
- спортивный инвентарь.

Наименование материальных ценностей	Кол-во
Мяч волейбольный	5
Мяч футбольный	5
Мяч баскетбольный	5
Турник навесной	2
Лыжи	15
Лыжные палки	15
Сетка волейбольная	1
Вратарская форма	2
Теннисный стол	2
Скакалки	6
Баскетбольная форма	5
Волейбольная форма	5
Шиты баскетбольные	2

• Информационное обеспечение обучения
Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для студентов

1. Барчуков И. С., Назаров Ю. Н., Егоров С. С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / под ред. В. Я. Кикотя, И. С. Барчукова. — М., 2016.
2. Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г. В. Барчуковой. — М., 2017.
3. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.
4. Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2017.
5. Решетников Н. В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г. И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.
6. Сайганова Е. Г, Дудов В. А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие. — М., 2016. — (Бакалавриат).

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).
2. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
3. Приказ Министерства образования и наука РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 –Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

5. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2016.

6. Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. — Ростов н/Д, 2017.

7. Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. — М., 2016.

8. Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие. — Тюмень, 2010.

9. Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2018.

10. Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н. Ф. Басова. — 3-е изд. — М., 2016.

11. Хомич М.М., Эммануэль Ю. В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С. В. Матвеева. — СПб., 2018.

Интернет-ресурсы

[www. minstm. gov. ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

[www. edu. ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).

[www. olympic. ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

[www. goup32441. narod. ru](http://www.goup32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации

<http://www.it-n.ru/communities.aspx?catno=22924&libno=32922&tmpl=lib> сеть творческих учителей/сообщество учителей физ.культуры

<http://www.trainer.h1.ru/> - сайт учителя физ.культуры

<http://zdd.1september.ru/> - газета "Здоровье детей"

<http://spo.1september.ru/> - газета "Спорт в школе"

<http://www.infosport.ru/press/fkvot/> - Физическая культура: воспитание, образование, тренировка. Ежеквартальный научно-методический журнал Российской Академии Образования Российской Государственной Академии Физической Культуры.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	ОК 01 ОК 04 ОК 08	Наблюдение выполнения упражнений, сдача нормативов
Знать:		
О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни.	ОК 01 ОК 04 ОК 08	Устный опрос

Обязательные тесты по общей и профессиональной физической подготовке

1. Тест на скоростно-силовую подготовленность - бег - 100 м.
2. Тест на силовую подготовленность: для юношей - подтягивание на перекладине; для девушек - отжимание от гимнастической скамейки, поднятие и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за голову.
3. Тест на общую выносливость: для юношей - бег 3000 м, для девушек – 1500м;
4. Тесты по ППФП (разрабатываются учебным заведением по каждой специальности).

Настоящие тесты принимаются в начале учебного года как контрольные, а в конце - как определяющие сдвиг за прошедший период.

Зачетные нормативы определяются с учетом подготовки студентов.

Критерием оценки должно быть повышение результатов по отношению к первоначальному тестированию.

**Учебные нормативы для контроля практических навыков
студентов
основной медицинской группы**

№	Виды упражнения	Оценка, результат					
		Юноши			Девушки		
		«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
1	Бег 100м	13.8	14.6	15.0	16.2	17.0	18.0
2	Бег 500м	1.30	1.40	1.50	2,1	2.2	2.5
3	Бег 1000м	3.30	3.50	4.20	4.00	4.20	4.40
4	Бег 2000м				11.00	12.00	13.00
5	Бег 3000м	13.00	14.00	15.00			
6	Прыжки в длину с разбега (см)	440	400	370	360	340	300
7	Прыжки в высоту с разбега (см)	1.25	1.15	1.05	1.10	1.00	0,90
8	Метание гранаты 700гр (м)	28	26	24			
9	Метание гранаты 500гр (м)				20	15	11
10	Метание набивного мяча Юноши 2кг (см) Девушки 1кг (см)	780	600	480	600	500	400
11	«Челночный бег» 4х9 м (сек.)	9.7	10.0	10.3	10.3	10.6	11.1
14	Кросс Юноши 3000м Девушки 2000м	15.30	16.30	17.30	11.00	12.20	13.20

**Тесты для оценки уровня физической подготовленности студентов
основной медицинской группы**

№	Наименование тестов	Оценки, нормативы					
		Юноши			Девушки		
		низ кий	средн ий	высо кий	низ кий	сред ний	высо кий
1	Прыжки через скакалку за 30 сек. (кол-во раз)	40	50	60	50	60	70
2	Подтягивание – юноши (кол-во раз) Подтягивание в висе лежа (кол-во раз)	4	8	12	8	12	16
3	Поднимание и опускание туловища, руки за головой – девушки (кол-во раз)				20	24	28
4	Прыжки в длину с места (см)	200	205	210	160	170	190
5	Наклон вперед из положения стоя	5	9-12	15	7	12- 14	16
6	Бег на месте с высоким поднятием коленей за 10сек., руки движутся как при беге (кол-во шагов)	16	18	20	15	17	20

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

**Тесты для оценки уровня физической подготовленности студентов
подготовительной медицинской группы**

№	Наименование тестов	Оценки, нормативы					
		Юноши			Девушки		
		низкий	средний	высокий	низкий	средний	высокий
1	Прыжки через скакалку за 30 секунд (кол-во раз)	40	54	64	46	54	64
2	Подтягивание – юноши (кол-во раз) Подтягивание в висе лежа (кол-во раз)	3	6	9	6	8	12
3	Поднимание и опускание туловища, руки за головой – девушки (кол-во раз)				10	16	22
4	Прыжки в длину с места (см)	180	190	200	140	150	160
5	Наклон вперед из положения стоя	4	8	12	6	10	14
6	Бег на месте с высоким подниманием коленей за 10 секунд, руки движутся как при беге (кол-во шагов)	14	16	18	12	16	18

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта(ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none">– использовать лабораторное оборудование;– определять основные группы микроорганизмов;– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	<ul style="list-style-type: none">– основные понятия и термины микробиологии;– классификацию микроорганизмов;– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<ul style="list-style-type: none">– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	<ul style="list-style-type: none">– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none">– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	<ul style="list-style-type: none">– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;– микробиологию основных пищевых продуктов;– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	<ul style="list-style-type: none">– осуществлять микробиологический контроль пищевого	<ul style="list-style-type: none">– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;– методы предотвращения порчи сырья и готовой

<p>полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с</p>	<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека 	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
---	--	--

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку,</p>		
---	--	--

<p>адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>		
---	--	--

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

<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
---	--	--

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое</p>		
---	--	--

<p>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>		
--	--	--

<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК</p> <p>6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с</p>		
---	--	--

<p>инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.</p> <p>ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p> <p>ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления</p>		
---	--	--

<p>кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</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>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение</p>		
---	--	--

<p>на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		
---	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **106 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **62 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>106</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>66</i>
В том числе:	
лекции	<i>32</i>
практические работы	<i>34</i>
Консультации	<i>4</i>
Самостоятельная работа	<i>36</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Введение	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	л	1	
Раздел 1. Морфология и физиология микробов					
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	2	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	л	1	
	Самостоятельная работа Найти дополнительную информацию по эукариотам и прокариотам.			1	
	3	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.	л	1	
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу в тетради.			1	
	4	Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	л	1	
	Самостоятельная работа Составить схему размножения бактерий, грибов и дрожжей.			1	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" 17

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Практическая работа				
5	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа Составить отчет по работе.			<i>l</i>	
6	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа Записать основные признаки каждой группы микроорганизмов.			<i>l</i>	
Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9
7	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа Выучить конспект в тетради.			<i>l</i>	
8	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа Найти информацию применения ферментов микроорганизмов в пищевой промышленности.			<i>2</i>	
9	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа Заполнить таблицу: «Предпочтение питательных сред для различных микроорганизмов».			<i>2</i>	
Практическая работа				
Тема 1.2. Физиология микробов				

	10	Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	11	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу в тетради: «Факторы, влияющие на микроорганизмы».			<i>l</i>	
Тема 1.4 Сапрофитные и патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	12	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	13	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Указать основные факторы, влияющие на загрязнения микроорганизмами на ПОП.			<i>l</i>	
	14	Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу: «Пороки продуктов, вызванные микроорганизмами».			2	
	Практическая работа				
15	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,	

				ОК 7,	
16	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей готовой продукции.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4	
Практическая работа					
17	Контрольная работа по пройденным темам	<i>n</i>	<i>l</i>		
18	Составить таблицу «Этапы расследования пищевых отравлений».	<i>n</i>	<i>l</i>		
19	Выполнение самостоятельной работы. Составить таблицу о профилактике немикробных пищевых отравлений	<i>n</i>	<i>l</i>		
Раздел 2. Основы физиологии питания					
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	20	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Выучить влияние пищевых веществ на организм человека.			<i>l</i>	
	21	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу: «Суточные нормы и потребности человека в питательных веществах».			<i>l</i>	
	22	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу: «Содержание основных пищевых веществ в продуктах питания».			<i>l</i>	
	Практическая работа				

	23	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой ценности.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Оформить отчет по практической работе.			<i>l</i>	
		Расчет белков, жиров, углеводов в мясных продуктах	<i>n</i>	<i>l</i>	
	24	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по физиологической, энергетической ценности	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	25	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу: «Расщепление веществ в разных отделах пищеварительной системы человека».			2	
	26	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Повторить конспект.			<i>l</i>	
	Практическая работа				
	27	Изучение схемы пищеварительного тракта.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Зарисовать схему пищеварительной системы человека.			<i>l</i>	
	28	Рассчитать время усваивания различных блюд.			
	29	Выполнение самостоятельной работы. Подобрать набор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Схема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2,
	30	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 3, ОК 4,

	31	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу: «Количество калорий в продуктах питания».			<i>2</i>	
	32	Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Решить задачи в тетради.			<i>1</i>	
	Практическая работа				
	33	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	34	Выполнение самостоятельной работы. Выполнить подбор готовых блюд с учетом белков, жиров и углеводов	<i>п</i>	<i>1</i>	
	35	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Решить задачи по расчету калорийности пищевых продуктов.			<i>1</i>	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированно е питание для различных групп населения	Содержание учебного материала				ПК 6.1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,
	36	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	<i>л</i>	<i>1</i>	
	37	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Составить рацион питания для детей разного возраста.			<i>2</i>	
	38	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	

Самостоятельная работа Законспектировать основные принципы альтернативного питания.			<i>l</i>		
Практическая работа					
39	Составление рационов питания для различных категорий потребителей (дети в возрасте от 1 года до 18 лет).	<i>n</i>	<i>l</i>		
40	Составление рационов питания для различных категорий потребителей (в зависимости от физической нагрузки).	<i>n</i>	<i>l</i>		
41	Контрольная работа по темам: «Основы физиологии питания», «Морфология и физиология микробов».	<i>n</i>	<i>l</i>		
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания					
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ПК 7.1-7.6
	42	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Законспектировать и выучить симптомы и признаки пищевых отравлений.			<i>2</i>	
	43	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа Выучить конспект.			<i>l</i>	
	Практическая работа				
	44	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве (Молочная продукция).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	45	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве (Мясная промышленность).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	46	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	<i>n</i>	<i>l</i>	
47	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	<i>n</i>	<i>l</i>		

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	48	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	49	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	50	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу применения моющих и дезинфицирующих средств в пищевом производстве.			2	
	Практическая работа				
	51	Контрольная работа по пройденным темам.	<i>п</i>	<i>1</i>	
Самостоятельная работа Заполнить таблицу применения дезинсекция дератизация в пищевом производстве.			<i>1</i>		
52	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию оборудования.	<i>п</i>	<i>1</i>		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.2-1.5
	53	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа Выучить основные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.			<i>1</i>	

кулинарной обработке пищевых продуктов	54	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	л	1	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ПК 7.1-7.6
	Составить опорный конспект.				
	Практическая работа				
	55	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	п	2	
	56	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	п	1	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ПК 7.1-7.6
	57	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	л	1	
	58	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	л	1	
	Практическая работа				
	59	Выполнение самостоятельной работы. Составить сопроводительную документацию	п	2	
	60	Сделать таблицу «Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции»	п	1	
	61	Составить таблицу гигиенические требования к различной таре	п	1	
	62	Составить таблицу санитарно-гигиенические требования к транспорту	п	1	
	63-64	Экзамен	п	2	
	Консультации			4	
			Итого	106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Основное оборудование:

Рабочие места для обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды: Модель ДНК;

Модель строения клеточной оболочки;

Комплект готовых микропрепаратов;

Строение экосистемы;

Экология и мы;

Уровни организации живого;

Выдающиеся ученые биологи;

Биология в профессии «Повар»;

Берегите природу;

Правила проведения лабораторных работ по биологии, плакаты по биологии.

Набор муляжей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Гернет, М. В., Микробиология: учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 263 с.— (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум».
2. Кисленко, В. Н., Микробиология. Практикум: учебное пособие / В.Н. Кисленко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум».
3. Мудрецова-Висс, К. А., Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум».
4. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональн ых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p> <p>ОК 01 ОК 02</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов;</p> <p>- оценка письменного/устного опроса;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>

	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	
Знать:		
<p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; - контрольных работ -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования.

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		
---	--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- методы контроля качества продуктов при хранении;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		- виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		- методы контроля сохранности и расхода

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и</p>		<p>продуктов на производствах питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, - поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
---	--	---

<p>регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и</p>		
---	--	--

<p>регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление,</p>		
--	--	--

<p>творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4.</p> <p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и</p>		
---	--	--

<p>шоколадной продукции.</p> <p>ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.</p> <p>ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p> <p>ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</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>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК.05</p>		
---	--	--

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **187**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **127**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>187</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>127</i>
В том числе:	
лекции	<i>50</i>
практические занятия	<i>77</i>
Консультации	<i>4</i>
Самостоятельная работа	<i>56</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Введение	Содержание учебного материала			1	
	1.	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	л	1	ОК 1-7, 9
	Самостоятельная работа: ответить на вопросы в конспекте.				
Раздел 1				62	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала			4	
	2.	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.	л	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	3.	Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	л	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа обучающихся реферат по темам: Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Составить таблицу: «Классификация продовольственных товаров».				6
Содержание учебного материала				8	

	4.	Ассортимент, товароведная характеристика. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов и продуктов их переработки.	л	2		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	5.	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов и продуктов их переработки. Классификация свежих плодов.	л	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4	
	6.	Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей и продуктов их переработки.	л	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	
	7.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов и продуктов их переработки	л	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	
	Практическая работа				6	ОК 1-,7, 9
	8.	Органолептическая оценка качества свежих овощей.	п	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	
	9.	Органолептическая оценка качества свежих плодов.	п	1	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	
	10.	Органолептическая оценка качества свежих ягод.	п	1	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	11.	Органолептическая оценка качества продуктов переработки свежих овощей и плодов.	п	1	ПК 7.1-7.6	
	12.	Органолептическая оценка качества свежих грибов.	п	1		
	13.	Органолептическая оценка качества продуктов переработки свежих грибов.	п	1		
	Самостоятельная работа: Составить таблицу «Общие требования к качеству свежих овощей, плодов», «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов».			5		
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала				4	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4
	14.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	л	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	
	15.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	л	2	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	
	Практическая работа				5	
	16.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп.	п	1		

	17.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: муки.	п	1		
	18.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий.	п	1		
	19.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: хлеба.	п	1		
	20.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: хлебобулочных изделий.	п	1		
	Самостоятельная работа: Выучить определение в конспекте, ответить на вопросы.					3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала			3	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	
	21.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока.	л	1		
	22.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных продуктов	л	1		
	23.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	л	1		
	Практическая работа			2		
	24.	Органолептическая оценка качества молока.	п	1		
	25.	Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	п	1		
	Самостоятельная работа: Выучить определение в конспекте, ответить на вопросы.					3
	Содержание учебного материала			4		
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	26.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы.	л	1	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	
	27.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных продуктов	л	1		
	28.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы.	л	1		
	29.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбных продуктов.	л	1		
	Практическая работа			6		
	30.	Органолептическая оценка качества рыбы.	п	1		

	31.	Органолептическая оценка качества рыбы осетровых пород.	п	1	
	32.	Органолептическая оценка качества рыбы лососевых пород.	п	1	
	33.	Органолептическая оценка качества рыбных продуктов.	п	1	
	34.	Органолептическая оценка качества рыбных консервов.	п	1	
	35.	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов - икра	п	1	
	Самостоятельная работа: Составить таблицу «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы», «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы».			6	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала			3	
	36.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	л	1	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4
	37.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса.	л	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	38.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мясных продуктов.	л	1	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Практическая работа			2	ПК 6.1-6.4
	39.	Органолептическая оценка качества мяса.	п	1	ПК 7.1-7.6
	40.	Органолептическая оценка качества мясных продуктов.	п	1	
	Самостоятельная работа: Выучить определение в конспекте.			3	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала			1	ОК 1-7, 9
	41.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Практическая работа			10	ПК 4.1-4.6
	42.	Органолептическая оценка качества яиц.	п	1	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	43.	Органолептическая оценка качества яичных продуктов (меланжа).	п	1	ПК 7.1-7.6
	44.	Органолептическая оценка качества яичных продуктов сухого яичного порошка).	п	1	

	45.	Органолептическая оценка качества растительного масла.	п	1	
	46.	Органолептическая оценка качества сливочного масла.	п	1	
	47.	Органолептическая оценка качества топленых жиров.	п	1	
	48.	Органолептическая оценка качества маргарина.	п	1	
	49.	Органолептическая оценка качества спредов.	п	1	
	50.	Органолептическая оценка качества животных жиров.	п	1	
	51.	Органолептическая оценка качества гидрогенизированных жиров (саломасс).	п	1	
	Самостоятельная работа: Составить таблицу «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов», ответить на вопросы в конспекте.			5	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала			2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4
	52.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	л	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Практическая работа			2	ПК 5.1-5.6
	53.	Органолептическая оценка качества крупы, муки, сахара, какао порошка.	п	1	ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	54.	Органолептическая оценка качества крупы, муки, сахара, какао порошка.	п	1	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			62	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала			6	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4
	55.	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	л	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	56.	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий.	л	1	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6

		Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.			
	57.	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	л	1	
	58.	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре	л	1	
	59.	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	л	1	
	Практическая работа			10	ОК 1-7, 9
	60.	Составление договора поставки на продовольственные товары.	п	2	
	61.	Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	п	2	
	62.	Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	п	2	
	63.	Организация работы овощного цеха, мясного цеха, горячего цеха.	п	2	
	64.	Подбор технического оснащения складских помещений.	п	2	
	Самостоятельная работа: Ответить на вопросы в конспекте. Составить таблицу: «Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами». Составить схему: «Организация тарного хозяйства».			6	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственн ых товаров и	Содержание учебного материала			4	
	65.	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	л	1	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	66.	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной.	л	1	ПК 3.1-3.7

других товарно-материальных ценностей	67.	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	л	1	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	68.	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	л	1	
	Практическая работа			8	
	69.	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	п	2	
	70.	Определение наличия запасов на складе.	п	2	
	71.	Заполнение документов: счет – фактуры, товарной накладной, сертификатов и удостоверений качества.	п	2	
	72.	Заполнение документов: счет – фактуры, товарной накладной, сертификатов и удостоверений качества.	п	2	
	Самостоятельная работа: Выучить определения в конспекте.			3	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала			4	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	73.	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	л	1	
	74.	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	л	1	
	75.	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении.	л	1	
	76.	Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	л	1	
	Практическая работа			12	
	77.	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	п	2	
	78.	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	п	2	
	79.	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	п	2	

	80.	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов.	п	2	
	81.	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	п	2	
	82.	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	п	2	
	Самостоятельная работа: Составить таблицу: «Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров». Составить таблицу: «Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов».			6	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала			2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	83.	Правила оформления заказа на продукты со склада.	л	1	
	84.	Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	л	1	
	Практическая работа			8	
	85.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов со склада на производство.	п	2	
	86.	Порядок заполнения документов на отпуск полуфабрикатов со склада на производство.	п	2	
	87.	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	п	2	
	88.	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	п	2	
	Самостоятельная работа: Составить таблицу: «Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство»			6	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала			4	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	89.	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	л	1	
	90.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	л	1	
	91.	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных	л	1	

		норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания			
	92.	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Л	1	
	Практическая работа			4	
	93.	Выполнение самостоятельной работы.	П	2	
	94.	Выполнение самостоятельной работы.		2	
			П		
	Самостоятельная работа: Ответить на вопросы в конспекте. Подготовка к зачету.			4	
Промежуточная аттестация	95.	Дифференцированный зачет	П	2	
	Консультации			4	
Всего:				187	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета Кабинет технического оснащения и организации рабочего места.

Основное оборудование:

Рабочие места по количеству обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

<p>продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>		
<p>Знать:</p>		
<p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации</p> <p>различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения;</p> <p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>риодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового борудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>ОК 1-7, 9</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.7</p> <p>ПК 4.1-4.6</p> <p>ПК 5.1-5.6</p> <p>ПК 6.1-6.4</p> <p>ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p>(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.03 Техническое оснащение организации питания
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организации питания на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,	– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– правильно ориентироваться	– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8.</p>	<p>экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять риски <p>В области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования 	<p>для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания
--	--	--

<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>		
--	--	--

<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>		
---	--	--

<p>форм обслуживания ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку,</p>		
---	--	--

<p>адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.</p> <p>ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении</p>		
--	--	--

<p>кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p> <p>ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</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>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>		
--	--	--

<p>осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **68**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	22
практические занятия	46
Консультации	4
Самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ за н я т и я	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1		3	4	5	6
Введение	Содержание учебного материала			2	ОК1-7,9
		Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	л	2	
	Самостоятельная работа				
	Выучить конспект в тетради.				
Раздел 1. Механическое оборудование					
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала			2	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.6
		Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	л	2	
	Самостоятельная работа. Составить таблицу: «Основные части и детали машин».			2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9

Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины		Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.6
	Самостоятельная работа				
	Заполнить таблицу: «Применение сменных механизмов универсального привода.».				
	Практическая работа			2	
	4	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы универсального привода				
	5	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы универсальных кухонных машин.				
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	6	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа				
	Составить схему: «Последовательность обработки овощей механическим способом».				
	Практическая работа			6	
	7	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей.			

Самостоятельная работа		<i>n</i>	<i>2</i>	
Составить схему сборки овощерезательной машины.				
8	Изучение правил безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Самостоятельная работа				
Составить схему сборки картофелеочистительной машины.				
9	Изучение правил безопасной эксплуатации соковыжималки.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Самостоятельная работа				
Составить схему сборки соковыжималки.				
10	Изучение правил безопасной эксплуатации аппарата для обсушивания зелени.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Самостоятельная работа				
Составить схему сборки овощерезательной машины.				
11	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки плодов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Самостоятельная работа				
Составить схему сборки машины для обработки плодов.				
Содержание учебного материала			1	
12	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочистительной машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК6.1- 6.4 ПК 7.1-7.6
Самостоятельная работа				
Выучить конспект.				
Практическая работа			5	
13	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубки.			
Самостоятельная работа		<i>n</i>	<i>1</i>	
Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубки				

**Тема 1.4.
Оборудование для
обработки мяса,
рыбы**

	14	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: фаршемешалки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: фаршемешалки.				
	15	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: машины для рыхления мяса.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: машины для рыхления мяса.				
	16	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: котлетоформовочной машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: котлетоформовочной машины.				
	17	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: рыбоочистительной машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: рыбоочистительной машины.				
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала			1	
	18	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК1-7,9 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	Самостоятельная работа				
	Зарисовать основные элементы оборудования для нарезки хлеба.				
	Практическая работа			2	
	19	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа					
Выучить устройство и принцип работы оборудования для нарезки хлеба.					

	20	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических товаров.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для нарезки гастрономических товаров.				
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	21	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить конспект.				
	Практическая работа			1	
	22	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для вакуумирования и упаковки				
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	23	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Законспектировать устройство и принцип работы оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.				
	Практическая работа			1	
	24	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.				
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского	Содержание учебного материала				ОК1-7,9 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	25	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для	<i>л</i>	<i>l</i>	

сырья		взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации			
	Самостоятельная работа				
	Зарисовать схему работы мукопросеивателя.				
	Практическая работа				5
	26	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: просеивательные машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: просеивательные машины.				
	27	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестомесильные машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья тестомесильные машины.				
	28	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестораскаточные машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестораскаточные машины.				
	29	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: машины для взбивания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: машины для взбивания.				
30	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	<i>n</i>	<i>l</i>		
Самостоятельная работа					

	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья			
Раздел 2. Тепловое оборудование				
Тема 2.1. Классификация теплого оборудования	Содержание учебного материала			
	31	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>л</i>
	Самостоятельная работа			
	Выучить основные виды теплового оборудования и их использование.			
				ОК1-7,9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
Тема 2.2. Варочное оборудование Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала			1
	32	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>л</i>
	Самостоятельная работа			
	Зарисовать основные элементы варочного аппарата.			
	Практическая работа			5
	33	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	<i>п</i>	<i>л</i>
	Самостоятельная работа			
	Выучить устройство и принцип работы варочного оборудования.			
	34	Изучение правил безопасной эксплуатации пароварочного оборудования	<i>п</i>	<i>л</i>
	Самостоятельная работа			
Выучить устройство и принцип работы пароварочного оборудования				
35	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования: сковороды электрические.	<i>п</i>	<i>л</i>	
Самостоятельная работа				
				ОК1-7,9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6

	Выучить устройство и принцип работы жарочного оборудования: сковороды электрические.			
	36 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования: фритюрницы.			
	Самостоятельная работа	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Выучить устройство и принцип работы жарочного оборудования: фритюрницы.			
	37 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочных и пекарских шкафов.			
	Самостоятельная работа	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Выучить устройство и принцип работы жарочных и пекарских шкафов.			
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	38 Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа			
	Заполнить таблицу: «Использование многофункционального оборудования».		2	
	Практическая работа			
	39 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа			
	Записать и выучить принцип работы пароконвектомата.			
	40 Изучение правил безопасной эксплуатации термомиксов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Самостоятельная работа				
Зарисовать основные элементы термомиксов.				
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	41 Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа			
	Выучить конспект.			
Практическая работа		2		

	42	Изучение правил безопасной эксплуатации кипятильников.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы кипятильников.				
	43	Изучение правил безопасной эксплуатации водонагревателей.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы водонагревателей.				
Тема 2.6. Оборудование для бариста Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 4.1-4.6 ПК 6.4 ПК 7.1-7.6
	44	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить виды классификацию оборудования для баристы.				
	Практическая работа			3	
	45	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить назначение и устройство оборудования баристы.				
	46	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: мармиты.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: мармиты.				
	47	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: линии самообслуживания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа					
Зарисовать схему работы поточной линии раздачи пищи.					
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6
	48	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	Самостоятельная работа				ПК 5.2 ПК 6.4 ПК 7.1-7.6
	Выучить устройство СВЧ -аппарата.				
	Практическая работа			1	
49	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.				
	Самостоятельная работа		<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить принцип работы СВЧ-аппаратов, подготовиться к контрольной работе.				
Раздел 3. Холодильное оборудование					
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	50	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить основные термины по конспекту.				
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4 ПК 7.1-7.6
	51	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Записать основные требования к эксплуатации холодильного оборудования.				
	Практическая работа			4	
	52	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных машин.			
		Самостоятельная работа		<i>n</i>	
	Выучить устройство и принцип работы холодильных машин.				

	53	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных шкафов.				
	54	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных камер.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных камер.				
	55	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных прилавков и витрин.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа					
Выучить устройство и принцип работы холодильных прилавков и витрин.					
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4 ПК 7.1-7.6
	56	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Зарисовать принцип работы шкафа шоковой заморозки.				
	Практическая работа			2	
	57	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Выучить устройство и принцип работы шкафов шоковой заморозки.				
	58	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная работа					
Выучить устройство и принцип работы льдогенераторов					
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства					
Тема 4.1. Классификация организаций	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	59	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации	<i>л</i>	<i>l</i>	

питания		производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.			ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	
	Самостоятельная работа					
	Составить опорный конспект по лекции.					
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	
	60	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	Самостоятельная работа					
	Подготовить информацию по видам и способам изготовления продукции.					
	Практическая работа			4		
	61	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.	<i>п</i>	<i>l</i>		
	Самостоятельная работа					
	Составить примерную схему горячего цеха.					
62	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов в холодном и горячем цехах. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	<i>п</i>	<i>l</i>			

	Самостоятельная работа				
	Записать основные виды оборудования кондитерского цеха				
	63-64	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2	ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
Консультации				4	
Итого				96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Основное оборудование:

Рабочие места по количеству обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240 с.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование) ЭБС «Знаниум».
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — (Среднепрофессиональное образование). ЭБС «Знаниум».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> -определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<ul style="list-style-type: none"> ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов; <p>-оценка письменного/устного опроса;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования.
Знать:		
<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды снабжения; -виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического 	<ul style="list-style-type: none"> ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>-правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
---	--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.04 Организация обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОП.04 Организация обслуживания на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.04 Организация обслуживания входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none">– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	<ul style="list-style-type: none">– виды, типы и классы организаций общественного питания;– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<ul style="list-style-type: none">– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;– подачи блюд и напитков разными способами;	<ul style="list-style-type: none">– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;– приемы складывания салфеток
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">– расчета с потребителями;– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	<ul style="list-style-type: none">– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none">– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	<ul style="list-style-type: none">– сервировку столов, современные направления сервировки
ПК 2.1.	<ul style="list-style-type: none">– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к	<ul style="list-style-type: none">– обслуживание потребителей

<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6.</p>	<p>обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; 	<p>организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
---	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	
---	--	--

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

<p>закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p>		
--	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>		
--	--	--

<p>обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности</p>		
---	--	--

<p>подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК</p> <p>6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и</p>		
--	--	--

<p>реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, 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>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.09 Пользоваться</p>		
--	--	--

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 122 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>122</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
В том числе:	
лекции	<i>44</i>
практические занятия	<i>36</i>
лабораторные работы	<i>-</i>
Консультации	<i>4</i>
Самостоятельная работа	<i>38</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>экзамен</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 04 Организация обслуживания

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала			8	
	1.	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.	л	2	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	2.	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	л	1	
	3.	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.	л	2	
	4.	Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	л	1	
	5.	Формы и методы обслуживания посетителей в ресторанах разного класса.	л	1	
	6.	Формы и методы обслуживания посетителей в кафе разного класса.	л	1	
	Самостоятельная работа: Составить таблицу: «Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания». «Прогрессивные технологии обслуживания». «Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания».			6	
Содержание учебного материала			10		

	7.	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.	л	1	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	8.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	л	2	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	9.	Интерьер помещений организации питания	л	2	
	10.	Сервизная, назначение, оснащение	л	1	
	11.	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение	л	1	
	12.	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	л	1	
	13.	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	л	1	
	14.	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.	л	1	
	Самостоятельная работа: Составить схему торговых помещений. Составить таблицу: «Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений». Ответить на вопросы в конспекте.			5	
	Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала			4
15.		Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	л	1	
16.		Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	л	1	
17.		Порядок получения и подготовка посуды, приборов	л	1	
18.		Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	л	1	
Практическая работа			14	ОК 1-7, ОК 9 ПК 2.2- 2.8,	
19.		Подбор столовой посуды типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов	л		2

		обслуживания			ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3
20.		Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	<i>n</i>	2	
21.		Подбор столовой приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	<i>n</i>	1	
22.		Подбор общих и индивидуальных приборов	<i>n</i>	1	
23.		Расчет количества посуды приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	<i>n</i>	2	
24.		Расчет количества приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	<i>n</i>	1	
25.		Отработка приемов подготовки посуды из различных материалов к обслуживанию.	<i>n</i>	2	
26.		Отработка приемов подготовки приборов из различных материалов к обслуживанию	<i>n</i>	1	
27.		Правила работы с подносом.	<i>n</i>	1	
28.		Отработка приемов работы с подносом.	<i>n</i>	1	
		Самостоятельная работа: Составить таблицу «Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды», ответить на вопросы в конспекте.		5	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала			3	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	29.	Средства информации. Назначение и принципы составления меню.	<i>л</i>	1	
	30.	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	<i>л</i>	1	
	31.	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	<i>л</i>		
		Практическая работа		3	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11
32.	Изучение видов меню.	<i>n</i>	1		

	33.	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	<i>n</i>	<i>1</i>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	34.	Тренинг по оформлению меню и карты вин.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа: Составить меню обед, завтрак ресторана высшего класса.			4	
	Содержание учебного материала			6	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	35.	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9
	36.	Правила оформления и передача заказа на производство, буфет.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8,
	37.	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	<i>n</i>	4	ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическая работа			2	ОК 1-7, ОК 9
	38.	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	<i>n</i>	<i>1</i>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8,
	39.	Контрольная работа по темам: 1; 2;3; 4; 5.	<i>n</i>	<i>1</i>	ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6,
	Самостоятельная работа: Составить таблицу: Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.			4	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала			7	
	40.	Общие правила сервировки стола.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9
	41.	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8,
	42.	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6,

	43.	Правила подачи продукции сервис-бара.	л	1	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	44.	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	л	1	
	45.	Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток.	л	1	
	46.	Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	л	1	
	Практическая работа			7	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	47.	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.	п	1	
	48.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака бизнес – ланча.	п	2	
	49.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для обеда, по меню заказных блюд.	п	1	
	50.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	п	1	
	51.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	п	2	
	Самостоятельная работа: Выучить определение в конспекте. Составить таблицу: Виды и формы складывания салфеток.			4	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала			6	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	52.	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы бланширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.	л	1	
	53.	Способы подачи блюд: русский, французский, английский.	л	1	
	54.	Комбинированный метод подачи блюд Правила этикета и нормы поведения за столом.	л	1	
	55.	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	л	1	

	56.	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	л	1	
	57.	Правила подачи табачных изделий Расчет с потребителями.	л	1	
	Практическая работа			2	ОК 1-7, ОК 9
	58.	Контрольная работа по темам: № 6; 7.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа: Составить таблицу: «Основные методы подачи блюдв ресторане». «Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд». Ответить на вопросы в конспекте.			6	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала			2	ОК 1-7, ОК 9
	59.	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	60.	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.	л	1	
	Практическая работа			2	
	61.	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах.	п	1	
	62.	Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.	п	1	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала			2	ОК 1-7, ОК 9
	63.	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	64.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.	л	1	

	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.			
	Самостоятельная работа: Выучить определения в конспекте. Подготовка к зачету.		4	
	Экзамен	<i>n</i>	2	
Всего:			66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета

Оборудование:

Рабочие места по количеству обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. Счесленок Л. Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Л. Счесленок. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 208 с.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:		
<p>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>-рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>-подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>-правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>-приемы складывания салфеток</p> <p>-правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, - характеристика столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>-приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>-очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд,</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.2- 2.8,</p> <p>ПК 3.2-3.7,</p> <p>ПК 4.2-4.6,</p> <p>ПК 5.1-5.6</p> <p>ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>-правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>-способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>-информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню,</p> <p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Уметь:</p>		
<p>– выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>– подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>– расчета с потребителями;</p> <p>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>– складывать салфетки разными способами;</p> <p>– соблюдать личную гигиену</p> <p>– подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>– осуществлять прием заказа</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>на блюда и напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 		
--	--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договор о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости,

<p>блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанный бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса анализировать</p>	<p>абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанный бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанный бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы</p>
--	---

<p>возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса питания (товарную)</p>	<p>бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96 ч.**, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **68**;
 практических занятий – **36**.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
В том числе:	
практические занятия	36
Консультации	4
Самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объём часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Основы экономики					
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства		Содержание учебного материала			
	1	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	2	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	л	1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.		Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	3	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09

		формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.			
	4	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	л	1	
	5-6	Практическое занятие 1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании		Содержание учебного материала			
	7	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
		Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП			

	8	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	л	1	
	9	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	л	1	
	10-11	Практическое занятие 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	12-13	Практическое занятие 3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	п	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	14-15	Практическое занятие 4. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09

	16-17	Практическое занятие 5. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	п	2	
	18-19	Практическое занятие 6. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	п	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса		Содержание учебного материала			
	20	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	21-22	Практическое занятие 7. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.		Содержание учебного материала			
	23	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09

	24-25	Практическое занятие 8. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.		Содержание учебного материала			
	26	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	27-28	Практическое занятие 9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования		Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	29	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	30	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	л	1	
	31	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7

		деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам			ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	32	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	л	1	
	33	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	л	1	
	34-35	Практическое занятие 10. Изучение источников финансирования деятельности организации	п	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	36-37	Практическое занятие 11. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	п	2	
	38-39	Практическое занятие 12. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	40-41	Практическое занятие 13. Изучение разделов бизнес- плана	п	2	
Раздел 2. Основы менеджмента					
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления		Содержание учебного материала			
	42	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4

		функции управления. Понятие, назначение и виды			ОК 01-ОК 09
	43	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	л	1	
	44	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	л	1	
	45-46	Практическое занятие 14. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	п	2	
	47-48	Практическое занятие 15. Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания	п	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления		Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	49	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	50	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09

	51-52	Практическое занятие 16. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	п	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала				
	53	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	л	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	54	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09
	55	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	л	1	
	56-57	Практическое занятие 17. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	п	2	
Раздел 3. Основы маркетинга					
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала				
	58	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в	л	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09

		организации ресторанного бизнеса.			
	59	Понятие комплекса маркетинга, и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	л	2	
	60	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	л	2	
	61-62	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	л	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании		Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	63-64	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	л	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 09

		Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях			
	65-66	Практическое занятие 18. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	п	2	

--	--	--	--	--

<p>Самостоятельная работа Проработка конспектов, выбор темы для написания реферата, подготовка презентация, письменных/устных докладов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность экономики и история ее развития 2. Производство и экономика 3. Принципы рыночной экономики 4. Характеристика отрасли и предприятия общественного питания 5. Основные фонды и оборотные средства предприятия общественного питания 6. Оплата труда в общественном питании 7. Менеджмент. Роль и значение на современном этапе. 8. Современные принципы управления: понятия, значение. 9. Основные категории менеджмента: субъекты и объекты управления, прямые и обратные связи, система управления, окружающая среда. Взаимосвязь основных категорий управления. 10. Объект управления - организация. Признаки организации. Жизненный цикл организации. 11. Среда организации. Внешняя среда: ее элементы. Факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика и взаимосвязь. Подвижность и неопределенность внешней среды. 12. Внутренняя среда организации: цели, задачи, структура, технология и персонал. Характеристика факторов внутренней среды. 13. Цикл менеджмента: понятие, содержание. Основные составляющие цикла менеджмента: 14. ФУНКЦИЯ планирования. Роль планирования в организации. Виды планов. 15. Стратегическое планирование: понятие, назначение. Этапы стратегического планирования 				24
--	--	--	--	----

16. Миссия, понятие, значение, факторы, влияющие на выбор миссии.		
17. Функция организации. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним.		
18. Принципы построения организационных структур. Основные типы структур управления,		
19. Характеристика линейной, функциональной, линейно- штабной функций управления.		
Консультации	4	
Промежуточная аттестация		
Всего:	96	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
2. Виханский, О. С. Менеджмент: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. —
3. 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2023. — 288 с. ЭБС
4. «Знаниум»
5. Мазилкина, Е. И. Менеджмент: учебное пособие / Е. И. Мазилкина. —
6. Москва: ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
7. Райченко, А. В. Менеджмент: учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 342 с.
8. (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
9. Балашов, А. П. Менеджмент: учебное пособие / А.П. Балашов. — Москва:
10. Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
11. Кнышова, Е. Н. Менеджмент: Учебное пособие / Кнышова Е. Н. - Москва:
12. ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 304 с.: - (Профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
13. Резник, Г. А. Маркетинг: учебное пособие / Г.А. Резник. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 199 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
14. Герасимов, Б. И. Маркетинг: учеб. пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. (СПО). ЭБС «Знаниум»
15. Морошкин, В. А. Маркетинг: учебное пособие / В.А. Морошкин, Н.А. Контарёва, Н.Ю. Курганова. — Москва: ФОРУМ, 2020. — 352 с. — (СПО). ЭБС «Знаниум»
16. Лукина, А. В. Маркетинг: учебное пособие / А.В. Лукина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 238 с. — (СПО) ЭБС «Знаниум»
17. Лукина, А. В. Маркетинг товаров и услуг: учебное пособие / А.В. Лукина. 2-е изд., доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (СПО). ЭБС «Знаниум»
18. Федотов, В. А. Экономика: учебник / В.А. Федотов, О.В. Комарова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 196 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015038-3. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность 	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет

<p>организации питания (SWOT анализ);</p> <ul style="list-style-type: none"> – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения их эффективности использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание 	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	
---	---	--

<p>товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <ul style="list-style-type: none"> - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, 	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	
---	---	--

<p>планирования, анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного 	<p>сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	
---	--	--

<p>бизнеса.</p> <p>Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.</p>
--	---	---

<p>составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников</p>		
--	---	--	--

	<p>ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	
--	---	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **62 ч.**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **40 ч.**

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>62</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>40</i>
В том числе:	
лекции	<i>12</i>
практические занятия	<i>28</i>
Консультации	<i>2</i>
Самостоятельная работа	<i>20</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ					
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	1	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	л	1	
	Самостоятельная работа работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.			4	
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	2	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина	л	1	
	3-4	Практическое занятие 1 Право социальной защиты граждан	п	2	
Раздел 2. Основы гражданского права					
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	5	Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	л	1	
Тема 2.2 Классификация и организационно-	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	6	Классификация субъектов предпринимательской деятельности	л	1	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат ЭДО ООО "Компания "Тензор" 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

правовые формы юридических лиц		Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица			
	7-8	Практическое занятие 2 Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	п	2	
	9-10	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	п	2	
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»				2
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	11	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	л	1	
	12-13	Практическое занятие 4 Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	п	2	
	Самостоятельная работа работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Раздел 3. Основы трудового права					
Тема 3.1	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК

Правовое регулирование трудовых отношений	14	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	л	1	09, 10 ПК 6.1-6.4
	15-16	Практическое занятие 5 Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	п	2	
	Самостоятельная работа работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	17	Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	л	1	
	18-19	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	п	4	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	20	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины	л	1	

		возникновения			
	21-22	Практическое занятие 7 Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	п	2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность					
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	23	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	л	1	
	24-25	Практическое занятие 8 Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	п	4	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	26	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	л	1	
	27-28	Практическое занятие 9 Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	п	4	
	Самостоятельная работа. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			2	
Тема 4.3. Административные наказания	29	Содержание учебного материала			ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
		Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	л	1	

	Самостоятельная работа работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности					
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала			ОК 01-07 ПК 6.1-6.4	
	30	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	л		1
	Самостоятельная работа работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				4
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала			ОК 01-07 ПК 6.1-6.4	
	31-32	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда Практическое занятие 10 Третейские суды в РФ	п		4
	Самостоятельная работа работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				4
Консультации				2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта					
Всего:				62	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы и стулья по количеству обучающихся);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Працко, Г. С. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / Г. С. Працко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 177 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.В.Петрова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования

использовать необходимо нормативно-правовые акты, защищать свои права с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; а также оценивать результаты своей деятельности (бездействовать с правовой точки зрения)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знание:</p> <p>основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>
<p>Умения:</p>		<p>- активность поведения</p>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

позицию,
демонстрировать
осознанное поведение на
основе традиционных
российских и 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.09 Пользоваться
профессиональной
документацией на
государственном и
иностранном
языках

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	128
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
В том числе:	
практические занятия	82
лабораторные работы	
Консультации	2
Самостоятельная работа	42
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
			3 семестр	52	
Раздел 1		Автоматизированная обработка информации			
Тема 1.1 Информация и информационные процессы		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	2	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	<i>n</i>	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа			
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9
	3-4	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	<i>n</i>	<i>2</i>	
		Самостоятельная работа			
	5-6	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	<i>n</i>	<i>2</i>	
		Самостоятельная работа			
Тема 1.3. Информационные системы		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9
	7-8	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	<i>n</i>	<i>2</i>	
		Самостоятельная работа			

	9-10	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
	11-12	Основы работы в программах оптического распознавания информации. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
Раздел 2		Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3
	13-14	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
	15-16	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
	17-18	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
	19-20	Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
	21-22	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
23-24	Создание структурированного документа	<i>n</i>	2		
Самостоятельная работа					
Тема 2.2 Компьютерные презентации		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3
	25-26	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
27-28	Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	<i>n</i>	2		

Самостоятельная работа					
29-30	Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана,	<i>n</i>	2		
Самостоятельная работа					
31-32	Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	<i>n</i>	2		
Самостоятельная работа					
Подготовиться к контрольной работе.					
33	Контрольная работа	<i>n</i>	1		
34	Защита рефератов и презентаций ВСР	<i>n</i>	1		
			4 семестр	30	
Тема 2.3 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала				ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3
	35-36	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	<i>n</i>	2	
	37-38	Растровые и векторные графические редакторы.	<i>n</i>	2	
	39-40	Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <u>MicrosoftPaint</u> ;Corel DRAW, AdobePhotoshop)	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
	41-42	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	<i>n</i>	2	
	43-44	Создание растровых графических изображений.	<i>n</i>	2	
	45-46	Создание векторных графических изображений.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала				ОК 1-7, 9
	47-48	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	<i>n</i>	2	
	49-50	Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
	51-52	Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				

	53-54	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	<i>n</i>	2		
	55-56	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	<i>n</i>	2		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3	
	57-58	Функциональное назначение прикладных программ.	<i>n</i>	2		
	59-60	Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	<i>n</i>	2		
	61-62	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.	<i>n</i>	2		
	Самостоятельная работа					
	Конспект, знать основные понятия					
	63-64	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	<i>n</i>	2		
	65-66	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	<i>n</i>	2		
	Самостоятельная работа					
	Конспект, знать основные понятия					
	67-68	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	<i>n</i>	2		
	Самостоятельная работа					
	Подготовиться к контрольной работе.					
	69	Контрольная работа	<i>n</i>	1		
70	Защита рефератов и презентаций ВСР	<i>n</i>	1			
Раздел 3		Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность				
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9 ПК 6.1-6.3	
	71-72	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных.	<i>n</i>	2		
	73-74	Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	<i>n</i>	2		
	Самостоятельная работа					

	75-76	Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. Электронная почта и телеконференции	<i>n</i>	2	
	77-78	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет		Содержание учебного материала			
	79-80	Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	<i>n</i>	2	
	81-82	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа. Для овладения знаниями: чтение текста (учебника, дополнительной литературы); работа со словарями и справочниками, изучение ГОСТов, стандартов, регламентирующих оформление и написание учебных и научных текстов; - для закрепления и систематизации знаний: контрольные задания вопросы; тестирование. - для формирования умений: создание текстов в различных жанрах академического и неакадемического письма в сфере специализации и научных интересов обучающихся. Составление презентаций для эффективного представления результатов профессиональной деятельности, подготовка иллюстративного материала. Разбор кейсов. Контроль самостоятельной работы осуществляется в часы контролируемой аудиторной самостоятельной работы, а также посредством ЭИОС колледжа.			42	
	Консультации			4	
	Итого			128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики.

1. Рабочее место преподавателя – 1 (стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Столы компьютерные – по количеству обучающихся;
4. Компьютер преподавателя – 1 шт.;
5. Компьютер в комплекте по количеству рабочих мест;
6. Сканер;
7. Макеты компьютеров – 1 шт.;
8. МФУ – 1 шт.;
9. Мультимедийный видеопроектор – 1 шт.
10. Интерактивная доска - 1 шт.;
11. Стенды настенные: «Техника безопасности», «Охрана труда», «Уголок группы», «Квалификационная характеристика», «Компьютерные технологии».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. В. Михеева. — 4-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 384 с.
2. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2024. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Синаторов, С. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик. -Москва: ИНФРА-М, 2022. — 277 с. — (Среднепрофессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

	<p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</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>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом</p>	
--	--	--

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	<p>гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	
--	---	--

Знать:

<p>основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
---	---	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.08 Охрана труда

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОП.08 Охрана труда на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.08 Охрана труда входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в		

<p>соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>
---	--	---

<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
--	--	--

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3.</p>		
--	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.</p>		
---	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом</p>		
--	--	--

<p>взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</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>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с</p>		
---	--	--

<p>учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		
---	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **71**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **51**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>51</i>
В том числе:	
лекции	<i>14</i>
практические занятия	<i>37</i>
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Консультации	<i>2</i>
Самостоятельная работа	<i>18</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Введение	Содержание учебного материала				ОК 1-7, ОК 9
	1.	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	л	2	
	Самостоятельная работа Выучить конспект в тетради.				
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда					
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала				ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	2.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок	л	3	

		действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание			
	Самостоятельная работа				
	Выучить конспект в тетради. Составить схему: «Органы государственной власти в области охраны труда».				
	Практическая работа				
	3.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	4.	Составить таблицу: «Классификация условий труда по степени вредности и опасности».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	5.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Оформить краткую инструкцию работы повара				
	6.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Оформить краткую инструкцию работы кондитера				
	7.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Составить таблицу: «Классификация условий труда по степени вредности и опасности».				
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала				ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	8.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции	<i>л</i>	<i>2</i>	

		труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.			ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа				
	Составление и оформление инструкции по охране труда на рабочем месте.				
	9.	Описать административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Оформление кроссворда на тему: «Контроль за охраной и управление безопасностью труда».				
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала				ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	10.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Самостоятельная работа				
	Составление таблицы: «Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда»				
	11.	Составить обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.	<i>n</i>	<i>l</i>	

		Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.				
	Самостоятельная работа					
	Оформление типовых журналов при проведении инструктажа по охране труда.					
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания						
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала					
	12.	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	Самостоятельная работа					
	Составление таблицы: «Оптимальные параметры микроклимата на рабочем месте».					
	13.	Написать таблицу по вредным производственным факторам: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	<i>п</i>	<i>l</i>		
Самостоятельная работа						

	Составление схемы: «Вредные и производственные факторы».			
	Практическая работа			
	14. Исследование метеорологических характеристик помещений.			
	Самостоятельная работа	<i>n</i>	2	
	Оформить результаты расчетов в тетради.			
	15. Проверка соответствия метеорологических характеристик помещений установленным нормам.			
	Самостоятельная работа	<i>n</i>	1	
	Оформить результаты расчетов в тетради.			
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала			
	16.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	<i>л</i>	1
	Самостоятельная работа			
	Выучить конспект, подготовить ответы на вопросы по лекции.			
	17.	Проанализировать несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	<i>n</i>	2
	Самостоятельная работа			
	Составить таблицу: «Оказание медицинской помощи на ПОП».			
Практическая работа				
				ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4

	18.	Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
	Подготовить и оформить выводы по практической работе.				
	19.	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	<i>n</i>	2	
	Самостоятельная работа				
	Оформить результаты расчетов в тетради.				
20.	Составить таблицу «Условия труда на предприятиях общественного питания», «Нормативно - правовая база охраны труда».	<i>n</i>	1		
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность					
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала		<i>л</i>	1	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	21.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.			
	Самостоятельная работа				
	Составить план мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.				
22.	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и	<i>л</i>	1		

		организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.			
	Самостоятельная работа				
	Составление схемы: «Условия возникновения электротравм, их классификация.				
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала				
	23.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СанПи 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	24.	Составление перечня средств защиты для работников предприятий.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	25.	Составить противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	26.	Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	<i>п</i>	<i>2</i>	
27.	Составление плана мероприятий по обеспечению	<i>п</i>	<i>2</i>		

	питания Составление схемы «Возможные источники пожара на предприятии общественного питания»			
	Практическая работа			
	28. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров.	<i>n</i>	2	
	29. Оформление журналов противопожарного инструктажа.			
	30. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств пожарной сигнализации.	<i>n</i>	2	
	31. Составить таблицу: «Факторы пожарной опасности на ПОП».			
	32. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств пожарной связи.	<i>n</i>	2	
	33. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации пожарной сигнализации.			
	34. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	<i>n</i>	2	
	35. Оформить план эвакуации для ПОП в горячем и холодном цехах.			
	Содержание учебного материала			
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	36. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).	<i>л</i>	1	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4/
	37. Составление схемы «Опасные зоны а ПОП».	<i>n</i>	2	
	38. Опасные зоны технологического оборудования.	<i>n</i>	1	
	39. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	<i>n</i>	1	
	40. Дифференцированный зачет	<i>n</i>	1	
	Консультации		2	
	Итого		71	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализации программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Основное оборудование:

1. Рабочее место преподавателя. (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы и стулья по количеству обучающихся).
3. Школьная доска – 1 шт.
4. Компьютер – 1 шт.
5. Видеопроектор – 1 шт.
6. Стенды настенные: «Основы гражданской обороны и защиты при чрезвычайных ситуациях»; «Уставы. Закон военной службы. Военная присяга»; «Структура вооруженных сил»; «Конституция и закон «О воинской обязанности и военной службы»; «На службе отечества»; «Оказание первой помощи при несчастных случаях»; «Организация обучения по охране труда»; «Мероприятия по противодействию терроризма».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Графкина, М. В. Охрана труда: учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
2. Коробко, В. И. Охрана труда: учебное пособие / В. И. Коробко. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения 	<p>ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов; -оценка письменного/устного опроса; <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>

<p>требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>		
Знать:		
<p>Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - контрольных работ -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.
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	Выполнять правила безопасности труда на рабочем месте.	Основы законодательства о труде, организации охраны труда. Условия труда, причины травматизма на рабочем месте. Основы военной службы и обороны государства.
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия	Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.
ОК.05 Осуществлять устную и		Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и

<p>письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		
---	--	--

	<p>массового поражения. Применять первичные средства пожаротушения. Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Оказывать первую помощь.</p>	<p>поступления на нее в добровольном порядке. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие 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.</p>
--	--	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **68** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** часов;

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	20
практические занятия	48
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета</i> .	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и организация защиты населения в чрезвычайных ситуациях			11	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		2	
Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация	1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	2. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.	л	1	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		7	
Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	3. Основные задачи МЧС России.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	4. Гражданская оборона, ее структура и задачи.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	5. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время.	л	1	
	6. Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	7. Планирование и организационные вопросы выполнения эвакуационных мероприятий.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	8. Организация получения и использования средств индивидуальной защиты.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	9. Отработка навыков в планировании и организации аварийно-спасательных работ и выполнении неотложных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	л	1	ОК 1 – ОК 09
Раздел 2. Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии.			2	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		2	
Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов экономики.	10. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	11. Категорирование зданий и помещений по пожарной безопасности.	л	1	ОК 1 – ОК 09
Раздел 3. Вооруженные силы Российской Федерации			6	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		6	
История создания и организационная структура вооруженных сил России	12. История создания ВС РФ. Военные реформы Ивана Грозного. Военные реформы Петра I. Военные реформы XIX-XX веков.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	13. Национальные интересы и национальная безопасность России. Военная доктрина РФ. Создание Вооруженных сил, их структура и предназначение. Организационная структура Вооруженных сил.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	14. Организационная структура ВС РФ, виды и рода войск, военные округа, флоты, последние реформы ВС.	л	1	ОК 1 – ОК 09

	15.	Войска не входящие в систему министерства обороны РФ, структура их управления функции и задачи.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	16.	Дни воинской славы России	л	1	
	17.	Дни воинской славы России	л	1	
Раздел 4. Военная служба – вид федеральной государственной службы				42	
Тема 4.1. Воинская обязанность и военная служба	Содержание учебного материала			20	
	18.	Основы военной службы и обороны государства. Правовые основы военной службы. Определение воинской обязанности, ее содержание.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	19.	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке.	л	1	ОК 1 – ОК 09
	20.	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Патриотизм как духовно-нравственная основа личности военнослужащего	л	1	
	21.	Боевые традиции вооруженных сил России.	п	1	
	22.	Обязанности военнослужащего пред построением и в строю	п	1	ОК 1 – ОК 09
	23.	Обязанности военнослужащего пред построением и в строю	п	1	ОК 1 – ОК 09
	24.	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	п	1	ОК 1 – ОК 09
	25.	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	п	1	ОК 1 – ОК 09
	26.	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	п	1	ОК 1 – ОК 09
	27.	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	п	1	ОК 1 – ОК 09
	28.	Строй подразделений в пешем порядке	п	1	ОК 1 – ОК 09
	29.	Строй подразделений в пешем порядке	п	1	ОК 1 – ОК 09
	30.	Строевые смотры	п	1	ОК 1 – ОК 09
	31.	Строевые смотры	п	1	ОК 1 – ОК 09
	32.	Особенности несения караульной службы, подготовка караула.	п	1	ОК 1 – ОК 09
	33.	Задачи и состав караула условия и правила допуска к несению караульной службы	п	1	ОК 1 – ОК 09
	34.	Обязанности часового, условия несения службы на посту в дневное и ночное время	п	1	ОК 1 – ОК 09
	35.	Действия часового при нападении на пост, статус часового его ответственность и неприкосновенность.	п	1	ОК 1 – ОК 09
	36.	Правила и условия несения внутреннего суточного наряда по подразделению, обязанности дневального и дежурного по роте, взводу.	п	1	ОК 1 – ОК 09
37.	Правила и условия несения внутреннего суточного наряда по подразделению, обязанности дневального и дежурного по роте, взводу.	п	1	ОК 1 – ОК 09	
Тема 4.2. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения. Практические выполнения различных нормативов	Содержание учебного материала				
	38.	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Сухопутных войск	п	1	ОК 1 – ОК 09
	39.	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Воздушно-космических войск	п	1	ОК 1 – ОК 09
	40.	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Военно-морского флота	п	1	ОК 1 – ОК 09
	41.	ВДВ и РВСН как самостоятельные рода войск.	п	1	ОК 1 – ОК 09
	42.	Одевание противогаса и ОВЗК.	п	1	ОК 1 – ОК 09

	43.	Одевание противогаса и ОВЗК.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	44.	Одевание противогаса и ОВЗК.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	45.	Одевание противогаса и ОВЗК.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	46.	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	47.	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	48.	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	49.	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	50.	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	51.	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	52.	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	53.	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	54.	Стрельба из пневматической винтовки	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	55.	Стрельба из пневматической винтовки	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	56.	Стрельба из пневматической винтовки	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	57.	Стрельба из пневматической винтовки	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	58.	Прохождение единой полосы препятствий	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	59.	Прохождение единой полосы препятствий	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
Раздел 5. Основы медицинских знаний				9	
Тема 5.1. Первая помощь при кровотечениях	Содержание учебного материала			2	
	60.	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при различных видах кровотечений.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	61.	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при различных видах кровотечений.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
Тема 5.2. Первая помощь при травмах опорно- двигательного аппарата	Содержание учебного материала			1	
	62.	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
Тема 5.3. Первая доврачебная помощь при ожогах и обморожениях	Содержание учебного материала			2	
	63.	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при ожогах.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	64.	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при обморожениях.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
Тема 5.4. Первая доврачебная помощь при утоплении	Содержание учебного материала			2	
	65.	Способы оказания первой доврачебной помощи при утоплении	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	66.	Правила выполнения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 09
	67. Зачет		<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	68. Зачет		<i>n</i>	<i>1</i>	
Итого:				68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами и т.д.

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. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Ляная; Под ред. С. Н. Егорова. - М.: просвещение, 2023. - 383 с. - ISBN 978-5-09-102337-4. - Текст: электронный.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Ляная; Под ред. С. Н. Егорова. - М.: Просвещение, 2023. - 320 с. - ISBN 978-5-09-102338-1. - Текст: электронный.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для учреждений нач. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 288 с.
4. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 144 с.
5. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование).
7. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — Москва: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	ОК.01	Оценка результатов выполнения: - практической работы; - тестирование - дифференцированный зачет
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;	ОК.02	
выполнять правила безопасности труда на рабочем месте.	ОК.03	
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	ОК.04	
применять первичные средства пожаротушения;	ОК.05	
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	ОК.06	
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	ОК.07	
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	ОК.08	
оказывать первую помощь.	ОК.09	
Знать:		
Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных	ОК.01	Оценка результатов выполнения: - практической работы; - тестирование

явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.		- дифференцированный зачет
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	ОК.02	
Основы законодательства о труде, организации охраны труда. Условия труда, причины травматизма на рабочем месте.	ОК.03	
Основы военной службы и обороны государства.	ОК.04	
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.	ОК.05	
Способы защиты населения от оружия массового поражения.	ОК.06	
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	ОК.07	
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	ОК.08	
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.	ОК.09	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Всего объем образовательной нагрузки	396
В том числе:	
Во взаимодействии с преподавателем	252
всего по дисциплинам и МДК	158
учебная практика	72
производственная практика	72
курсовое проектирование	-
консультации	14
промежуточная аттестация	
Самостоятельная работа студента	80
1. Подготовка к промежуточной аттестации;	
2. Проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий;	
3. Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите;	
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Код	Профессиональные компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p>
-------	--

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умеет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 3. владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 4. реализовывать составленный план; 5. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p>Знает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 7. основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 8. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 9. методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; 10. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска;

<p>информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

	- основы проектной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

	<ul style="list-style-type: none"> - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа обучающегося		
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		Консультации, час	Промежуточная аттестация, час	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	
			Всего, часов	в т.ч. теоретическое обучение, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01- ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	100	62	26	36					6		32	
ПК1.1 - ПК 1.4ОК 1-7,9,10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	152	96	40	56					8		48	
ПК 1.1 - ПК 1.4 ОК 1- 7,9,10	Учебная практика	72						72					

ПК1.1 - ПК 1.4 ОК 1- 7,9,10	Производственная практика	72						72				
	Экзамен											
	Всего:	589	285	100	155	30	72	72	14		80	

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

Наименование разделов, тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенции, формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	л	4	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	2	Международные термины, понятия в области обработки видов сырья. Правила адаптации рецептур.	л	4	
	3	Приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.	л	4	
	4	Виды, назначение, производственного инвентаря, инструментов и правила ухода за ними. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	л	2	
	5	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья	п	2	

		с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).			
	6	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).	<i>n</i>	<i>2</i>	
	7	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	8	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	9	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	10	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента домашней птицы с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	11	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	12	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи.	<i>n</i>	<i>2</i>	
Содержание учебного материала					
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки	13	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>4</i>	

сырья и приготовления полуфабрикатов из них	14	Характеристика этапов приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>4</i>	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	15	Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования. ГОСТ 30390-2013.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	16	Подбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	17	Выбор последовательности и поточности технологических операций.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	18	Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	19	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов - шоковая заморозка.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	20	Описание физико-химических процессов, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	21	Выбор температурного режима, сроков и условий хранения по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	22	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов - вакуумирование.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	23	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов - интенсивное охлаждение.	<i>п</i>	<i>1</i>	
24	Составление технологического цикла обработки сырья и приготовления полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>		
Содержание учебного материала					

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	25	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	<i>л</i>	2	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	26	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	<i>л</i>	2	
	27	Составление требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	<i>н</i>	2	
	28	Составление правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	<i>н</i>	1	
	29	Подбор безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	<i>н</i>	1	
	30	Расчет в потребности сырья, продуктах (по индивидуальному заданию)	<i>н</i>	4	
	31	Расчет в потребности сырья, продуктах, расходных материалах по рецептуре	<i>н</i>	1	
	32	Составление заявки(требования) на сырье, пищевые продукты в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	<i>н</i>	1	
	33	Составление заявки(требования) на расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	<i>н</i>	1	

	34	Составление технологической карты кулинарного изделия (по индивидуальному заданию)	<i>n</i>	<i>1</i>	
	35	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	36	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Самостоятельная работа. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭИОС, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			32	
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
Содержание учебного материала					
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	1	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.	<i>л</i>	2	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	2	Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.	<i>л</i>	2	
	3	Составление требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.	<i>n</i>	1	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4	Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	<i>л</i>	2	
5	Составление технологического процесса механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня.	<i>п</i>	1	
6	Составление технологического процесса механической обработки и подготовки фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.	<i>п</i>	1	
7	Составление технологического процесса механической кулинарной обработки фенхеля для фарширования.	<i>п</i>	1	
8	Выбор способа нарезки экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	<i>п</i>	1	
9	Описать замачивание сушеных грибов типа шиитские, сморчки.	<i>п</i>	1	
10	Правила перевязки артишоков и спаржи. Описание способов применения.	<i>п</i>	1	
11	Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	<i>п</i>	1	
12	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.	<i>п</i>	1	
13	Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	<i>п</i>	1	
14	Описание технологического процесса формование, подготовка к фаршированию.	<i>п</i>	1	
15	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.	<i>п</i>	1	
16	Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	<i>п</i>	1	
17	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.	<i>п</i>	1	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание учебного материала			
	18	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.	<i>л</i>	2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	19	Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов.	<i>л</i>	<i>2</i>	ОК 1-7,9,10
	20	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	21	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	22	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	23	Составить список особенности обработки рыб ядовитых.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	24	Составить список особенности обработки экзотических видов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	25	Написать способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	26	Составить основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	27	Подобрать правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	28	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность морепродуктов.	<i>л</i>	<i>2</i>	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	29	Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	30	Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	31	Составить правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	32	Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	33	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	<i>п</i>	<i>1</i>	

	34	Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря, обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	35	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	36	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных ракообразных. Правила охлаждения, замораживания. Условия и сроки хранения обработанного сырья.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.4					
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	1	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>2</i>	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	2	Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	3	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	4	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	5	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	6	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>1</i>	
		Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.			
	7	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из рыбы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	8	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы. Оборудование для приготовления рыбных блюд.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	9	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание учебного материала				
	10	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	<i>л</i>	<i>2</i>	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	11	Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	12	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	13	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	14	Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	15	Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	16	Составление технологических карт: по приготовлению блюд из мяса диких животных. Органолептический анализ качества сырья и продуктов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	17	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из мяса диких животных. Оборудование для приготовления блюд.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	18	Механическая обработка мяса. Безопасные условия труда Обработка, подготовка, разделка мяса диких птиц.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	19	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности.	<i>л</i>	<i>2</i>	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	20	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	21	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	22	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	<i>л</i>	<i>2</i>	
23	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления.	<i>n</i>	<i>1</i>		
	24	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.	<i>n</i>	<i>1</i>	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	25	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из говядины, баранины. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	26	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из свинины, оценка качества рубленых полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	27	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулета для карпаччо, стейков. Приготовление порционных полуфабрикатов стейков, рулетов из мраморного мяса.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание учебного материала				
	28	Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	<i>л</i>	<i>2</i>	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	29	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	30	Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из дичи. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	31	Правила охлаждения, замораживания, упаковки хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	32	Составить схему обработки и подготовки, разделки пернатой дичи.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий	Содержание учебного материала				
	33	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий.	<i>л</i>	<i>2</i>	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	34	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из пернатой дичи.	<i>л</i>	<i>2</i>	

сложного ассортимента	35	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	л	2
	36	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи - галантин.	п	1
	37	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: котлеты фаршированные. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: рулеты из птицы.	п	1
	38	Обработка пищевых отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи	п	1
	Самостоятельная работа.			48
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭИОС, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанн				

УП. 01 Учебная практика

1	Разделка туши говядины и подготовка мяса к тепловой обработке.	2	
2	Разделка туши свинины и подготовка мяса к тепловой обработке.	2	
3	Разделка туши баранины и подготовка мяса к тепловой обработке.	2	
4	Подготовка целой рыбы, чистка чешуи и удаление внутренностей, филирование.	2	
5	Филирование целой рыбы.	2	
6	Обработка свинины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	2	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

7	Обработка свинины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	4	
8	Обработка говядины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	4	
9	Разделка рыбы, разделка на порционные куски. Подготовка рыбы к тепловой обработке - жарка.	2	
10	Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для запекания.	2	
11	Приготовление мясного бульона.	2	
12	Приготовление говяжьего бульона.	4	
13	Подготовка овощей. Нарезка овощей для супов.	2	
14	Приготовление куриного бульона.	2	
15	Обработка дичи, разделка на порционные куски.	2	
16	Подготовка овощей, подготовка к тепловой обработке. Нарезка овощей.	2	
17	Обработка баранины, разделка ребер на порционные куски.	2	
18	Обработка курицы, разделка на порционные куски.	2	
19	Обработка мяса, разделка. Маринование свинины для шашлыка.	2	
20	Обработка мяса, разделка. Маринование курицы для шашлыка.	2	
21	Обработка мяса, разделка. Вакуумирование крупных кусков свинины, курицы, говядины.	2	
22	Обработка морепродуктов, разделка. Подготовка их для приготовления салатов.	2	
23	Обработка морепродуктов, разделка. Подготовка их для приготовления супов.	2	
24	Обработка, нарезка овощей. Их подготовки к тепловой обработке для салатов.	2	
25	Приготовление рыбного бульона.	2	
26	Разделка курицы, подготовка мяса для панирования.	2	
27	Разделка свинины, подготовка мяса для шпигования.	2	
28	Обработка мраморного мяса, разделка.	2	
29	Разделка курицы, подготовка мяса для панирования.	2	
30	Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для фарширования.	2	
31	Разделка курицы, подготовка мяса для фарширования.	2	
32	Разделка курицы, подготовка мяса для кнельной массы.	2	
33	Разделка курицы, подготовка мяса для приготовления рулета.	2	
Итого		72 часа	
ПП 01 Производственная практика			
1	Разделка туши говядины, свинины, баранины и подготовка мяса к тепловой обработке.	2	
2	Подготовка целой рыбы, чистка чешуи и удаление внутренностей, филирование.	2	
3	Обработка свинины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	2	
4	Обработка говядины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	2	
5	Разделка курицы, подготовка мяса для панирования.	2	
6	Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для фарширования.	2	
7	Обработка, нарезка овощей. Их подготовки к тепловой обработке для салатов.	2	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

8	Приготовление рыбного бульона.	2	
9	Разделка рыбы, разделка на порционные куски. Подготовка рыбы к тепловой обработке - жарка.	2	
10	Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для запекания.	2	
11	Приготовление мясного бульона.	2	
12	Приготовление говяжьего бульона.	2	
13	Подготовка овощей. Нарезка овощей для супов.	2	
14	Подготовка овощей. Нарезка овощей для борща.	2	
15	Разделка туши говядины и подготовка мяса к тепловой обработке.	2	
16	Разделка туши свинины и подготовка мяса к тепловой обработке.	2	
17	Разделка туши баранины и подготовка мяса к тепловой обработке.	2	
18	Приготовление грибного бульона.	2	
19	Приготовление овощного бульона.	2	
20	Обработка говядины, филирование различных отрезов мяса, разделка на порционные куски.	2	
21	Обработка курицы, филирование различных отрезов мяса, разделка на порционные куски.	2	
22	Обработка свинины, филирование различных отрезов мяса, разделка на порционные куски.	2	
23	Разделка рыбы, подготовка кусков рыбы для запекания.	2	
24	Разделка курицы, подготовка кусков мяса для запекания.	2	
Итого		72 часа	
	Экзамен		
Консультации		14	
Самостоятельная работа		80	
Итого по ПМ 01		396 часов	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Организация производственной практики

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный НЛВ-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;
- Гриль контактный GH-811;
- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;

- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроёмкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;
- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезьями;
- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;

- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный СРМ800-СЕ;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения РЈ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;
- Блендер с подогревом ТМ1128;
- Соковыжималка шнековая СЈЕ6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);

- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Сковорода 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.— 320 с.

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<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 для самостоятельной работы <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 практике
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p>	

<p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	
<p>ПК 1.3. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов норм 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; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<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
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<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; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
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	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Всего объем образовательной нагрузки	706
В том числе:	
Во взаимодействии с преподавателем	174
всего по дисциплинам и МДК	174
учебная практика	108
производственная практика	180
курсовое проектирование	-
консультации	20
промежуточная аттестация	
Самостоятельная работа студента	124
1. Подготовка к промежуточной аттестации;	
2. Проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий;	
3. Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите;	
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

<i>Код</i>	Профессиональные компетенции
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к
- работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
- рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,
- инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,
- брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
- санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- приготовления горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Умеет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 3. владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 4. реализовывать составленный план; 5. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p>Знает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 7. основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 8. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 9. методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; 10. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет:</p> <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; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации;

	<ul style="list-style-type: none"> - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в - профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:24 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

<p>осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

планируемые);

- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

Знает:

- 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа обучающегося	
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		Консультации, час	Промежуточная аттестация, час	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов
			Всего, часов	в т.ч. теоретическое обучение, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	146	92	38	54				8		46	
	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	272	182	62	120				12		78	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	ассортимента											
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Учебная практика	108					108					
ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09.	Производственная практика	180						180				
	Экзамен											
	Всего:	706	478	100	174		108	180	20		124	

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

именование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание учебного материала				
	1.	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	л	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,
	2.	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	л	4	ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8
	3.	Составление таблицы: ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	п	2	ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07,
	4.	Составление таблицы: Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	п	2	ОК- 09, ОК -10, ОК -11.

	5.	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<i>n</i>	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	6.	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	<i>л</i>	4	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК-06, ОК- 07, ОК- 09</i>
	7.	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	<i>л</i>	4	
	8.	Подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: выбор этапов, Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определить «контрольные точки» - контролируемые этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	<i>n</i>	2	
	9.	Составить таблицу: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	<i>n</i>	2	
	10.	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.	<i>n</i>	2	
	11.	Составление технологического цикла приготовления горячей кулинарной продукции	<i>n</i>	2	
	12.	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	<i>n</i>	2	
	13.	Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.	<i>n</i>	2	

	14.	Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.	<i>n</i>	2	
	15.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	<i>n</i>	2	
	16.	Контрольная работа по темам 1.1 – 1.2	<i>n</i>	2	
	17.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	<i>n</i>	2	
<p align="center">Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	Содержание учебного материала				<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09</i>
	18.	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	<i>л</i>	2	
	19.	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним	<i>л</i>	2	
	20.	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	<i>л</i>	2	
	21.	Расчет выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов.	<i>n</i>	2	
	22.	Требования к оформлению и содержанию технологических документов	<i>n</i>	2	
	23.	Составление технико-технологической карты по индивидуальному заданию	<i>n</i>	2	
	24.	Разработка рецептур горячих блюд	<i>n</i>	2	

	25.	Правило сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов	<i>n</i>	2	
	26.	Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<i>n</i>	2	
	27.	Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	<i>n</i>	2	
<p>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	Содержание учебного материала				<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8</i>
	28.	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	<i>л</i>	4	<i>ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8</i>
	29.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	4	<i>ПК 2.7, 2.8</i>
	30.	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	<i>л</i>	4	<i>ПК 2.7, 2.8</i>
	31.	Составить таблицу: требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов.	<i>n</i>	2	<i>ПК 2.7, 2.8</i>
	32.	Требование к организации и технического оснащения работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	<i>n</i>	2	<i>ПК 2.7, 2.8</i>
	33.	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	<i>n</i>	2	<i>ПК 2.7, 2.8</i>
	34.	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>n</i>	2	<i>ПК 2.7, 2.8</i>
	35.	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	<i>n</i>	2	<i>ПК 2.7, 2.8</i>

	36.	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	<i>n</i>	2	
	37.	Контрольная работа по темам 1.3-1.4	<i>n</i>	2	
	38.	Контрольная работа по темам 1.3-1.4	<i>n</i>	2	
Самостоятельная работа к разделу 1:				46	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).					
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.					
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.					
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.					
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.					
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭИОС, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов.					
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.					
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела					
Консультации				8	
Дифференцированный зачет					
Итого				146	
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента					
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	39.	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	<i>л</i>	4	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК</i>

	40.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов	л	2	2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09
	41.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	л	2	
	42.	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	л	1	
	43.	Виды оттяжек, правила выбора оттяжек. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов для бульонов различного вида, способы приготовления.	л	2	
	44.	Составить рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи, варку льезонов и заправки супов ими. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).	п	1	
	45.	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами	п	1	
	46.	Приготовление, оформление и отпуск крем-супов, Приготовление супов-пюре.	п	1	
	47.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление	п	1	
	48.	Оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	п	1	
	49.	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	п	1	
	50.	Приготовление, оформление и отпуск авторских супов	п	1	
	51.	Контрольная работа по теме 2.1	п	1	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного	Содержание учебного материала				ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,
	52.	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	л	3	

ассортимента

53.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	л	1
54.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	л	2
55.	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.	л	2
56.	Правила приготовления мучной пассировки, пассированных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов	л	2
57.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.	п	1
58.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов берблан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.	п	1
59.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных	п	1
60.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	п	1

ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8
 ОК- 01,
 ОК- 02,
 ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06,
 ОК- 07,
 ОК- 09

	61.	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	n	1	
	62.	Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента.	n	1	
	63.	Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	n	1	
	64.	Контрольная работа по теме 2.2	n	1	
<p align="center">Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	Содержание учебного материала				
	65.	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	л	4	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09</i>
	66.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы.	л	2	
	67.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте	л	2	
	68.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: глазирование, техники молекулярной кухни, сувида, витаминика, компрессии продуктов.	л	1	
	69.	Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	л	1	

	70.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке),	<i>n</i>	<i>l</i>
	71.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.),	<i>n</i>	<i>l</i>
	72.	Составить рецептуры брендовые и региональной кухни приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>n</i>	<i>l</i>
	73.	Составить рецептуру горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	<i>n</i>	<i>l</i>
	74.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	<i>n</i>	<i>l</i>
	75.	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>l</i>
	76.	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>l</i>
	77.	Контрольная работа по теме 2.3	<i>n</i>	<i>l</i>
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание учебного материала			
	78.	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд	<i>л</i>	<i>2</i>
	79.	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.	<i>л</i>	<i>2</i>

	80.	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	л	2	
	81.	Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.	п	1	
	82.	Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	л	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09
	83.	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	п	1	
	84.	Адаптация рецептов холодных блюд из проращенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса	п	1	
	85.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, сложного ассортимента	п	1	
	86.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	п	1	
	87.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	п	1	
	88.	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	п	1	
	89.	Контрольная работа по теме 2.4	п	1	
	Содержание учебного материала				
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	90.	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.	л	2	
	91.	Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле.	л	4	

92.	Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.	<i>n</i>	<i>1</i>
93.	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренки, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	<i>л</i>	<i>2</i>
94.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	<i>л</i>	<i>2</i>
95.	Органолептическая оценка различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	<i>n</i>	<i>1</i>
96.	Приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.	<i>n</i>	<i>1</i>
97.	Составить таблицу: выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	<i>n</i>	<i>1</i>

	98.	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	n	I	
	99.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога	n	I	
	100.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из творога, сыра, муки сложного ассортимента	n	I	
	101.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	n	I	
	102.	Контрольная работа по теме 2.5	n	I	
<p align="center">Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	Содержание учебного материала				
	103.	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	л	I	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК-06, ОК- 07, ОК- 09</i>
	104.	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	л	I	
	105.	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная)	л	I	
	106.	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге	л	I	

	107.	Приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	108.	Составить рецептуру, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, рыбы тушеной в горшочке. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	109.	Составить рецептуру, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	110.	Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>l</i>	
	111.	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>l</i>	
	112.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	113.	Приготовление рыбы отварной в бульоне	<i>n</i>	<i>l</i>	
	114.	Контрольная работа по теме 2.6	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	115.	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01,</i>

116.	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование	л	2	OK- 02, OK- 03, OK -04, OK - 05, OK-06, OK- 07, OK- 09
117.	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).	л	1	
118.	Составить таблицу: подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи	п	1	
119.	Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	п	1	
120.	Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	п	1	
121.	Маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.	п	1	
122.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса мясных продуктов сложного ассортимента	п	1	
123.	Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий из мяса,	п	1	

		мясных продуктов сложного ассортимента			
	124.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	125.	Запекание мяса с предварительной обжаркой	<i>n</i>	<i>1</i>	
	126.	Приготовление, оформление и отпуск закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	127.	Контрольная работа по теме 2.7	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	128.	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.	<i>л</i>	<i>3</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК- 04, ОК- 05, ОК-06, ОК- 07, ОК- 09</i>
	129.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, сувида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке	<i>л</i>	<i>1</i>	
	130.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы;	<i>л</i>	<i>1</i>	
	131.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	132.	Составить таблицу: правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования	<i>n</i>	<i>1</i>	
	133.	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса	<i>n</i>	<i>1</i>	
	134.	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с учетом правил	<i>n</i>	<i>1</i>	

		сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода			
	135.	Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с использованием сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>n</i>	<i>1</i>	
	136.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	137.	Приготовление, оформление и отпуск закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	138.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты),	<i>n</i>	<i>1</i>	
	139.	Приготовления горячих блюд из домашней птицы	<i>n</i>	<i>1</i>	
	140.	Контрольная работа по теме 2.8	<i>n</i>	<i>1</i>	
Консультации				<i>12</i>	
Самостоятельная работа к разделу 2. Проработка конспектов, подготовка письменных/устных докладов, презентаций на темы:				<i>78</i>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу 					

<p>шведского стола.</p> <p>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип.-соусов для фондю.</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с бланшированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p> <p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>		
Экзамен		
Итого	272	

<p>43.02.15 УП. 02 Учебная практика Виды работ Приготовление крем супа из разных овощей. Приготовление щей сutoчных в горшочке под тестом. Приготовление соуса лукового, яично-масляного соуса. Приготовление гратена из овощей, овощей томленных в горшочке. Приготовление крокетов из картофеля с грибами. Приготовление пасты, ризотто из овощей, лазаньи. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом), хачапури. Приготовление рыбы в фольге, рулета из рыбы, кнелей из рыбы. Приготовление бефстроганов, кабачков, перца фаршированного. Приготовление зраз отбивных. Приготовление котлет по –киевски, котлет Пожарских, рулетиков из птицы.</p>	108	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09</i>
Дифференцированный зачет.		
Итого	108	

<p>43.02.15 III. 02 Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов.</p> <p>Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.</p> <p>Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.</p> <p>Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.</p>	180	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8</i> <i>ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09</i>
<p>Дифференцированный зачет</p>		
	180	
Итого по модулю ПМ.02	706	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;
- Гриль контактный GH-811;

- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроёмкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;
- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;

- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;

- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая CJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Скороварка 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.:

Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.:Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. —М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной</p>	
--	---	--

	<p>безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов</p>	
--	---	--

	инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

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

	<p>региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>	
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации</p>	
--	---	--

	<p>хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими</p>	
--	--	--

	<p>ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т ч на</p>	
--	---	--

<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>иностранным языке</p> <p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
---	--	---

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

	<p>категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий,</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	
--	---	--

	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
--	---	--

<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</p>	
---	---	--

	<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
--	--	--

	<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	--	--

	<p>сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК Промежуточная аттестация: -контроль</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</p>	<p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	---	---

	<p>приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>	
--	--	--

	<p>рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>	
--	---	--

	<p> виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования </p>	
--	---	--

	<p>упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость</p>	

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

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

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

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	

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

	<p>обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы</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>
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>	

<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Всего объем образовательной нагрузки	510
В том числе:	
Во взаимодействии с преподавателем	192
всего по дисциплинам и МДК	192
учебная практика	72
производственная практика	144
курсовое проектирование	-
консультации	12
промежуточная аттестация	
Самостоятельная работа студента	90
1. Подготовка к промежуточной аттестации;	
2. Проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий;	
3. Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите;	
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать
- и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать
- на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т ч авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Умеет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.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; 2. составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 3. владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 4. реализовывать составленный план; 5. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p>Знает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 7.основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 8. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 9.методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; 10. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет:</p> <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; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации;порядок их применения и программное обеспечение в

	- профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами входе профессиональной деятельности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

2.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося – 294, в том числе:

на освоение МДК – 192, на практики: учебную -72; производственную – 144.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа обучающегося		
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		Консультации, час	Промежуточная аттестация, час	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	
			Всего, часов	в т.ч. теоретическое обучение, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09.	Раздел 1. МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	146	96	40	56					2		44	
	Раздел 2. МДК 03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	148	96	32	64					4		46	

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09.	Учебная практика	72					72					
	Производственная практика	144						144				
	Экзамен											
	Всего:	510	294	192	72	120	72	144	6		90	

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

Наименование разделов, тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента					
Тема 3.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала				
	1.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	л	2	ПК 3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-3.5, ПК-3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	2.	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	л	1	
	3.	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	л	1	
	4.	Правила адаптации, разработки рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	л	2	
	5.	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	п	2	
	6.	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов, с изменения выхода	п	2	

7.	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением использования сезонных, региональных продуктов	<i>n</i>	2	<i>OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, OK 09</i>
8.	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	<i>n</i>	2	
9.	Рецептурные справочники, их содержание и роль в технологическом процессе	<i>n</i>	1	
10.	Значение холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд и закусок. Кулинарная обработка продуктов.	<i>n</i>	1	
11.	Решение ситуативных задач, расчет сырья для приготовления бутербродов. Расчёт массы брутто, из заданного количества сырья	<i>n</i>	2	
12.	Решение ситуативных задач, расчет сырья для приготовления бутербродов. Расчёт массы брутто, из заданного количества сырья	<i>n</i>	2	
13.	Составление технологических схем приготовления холодных блюд.	<i>n</i>	2	
14.	Составление технологических схем приготовления кулинарных изделий и закусок	<i>n</i>	2	
15.	Контрольная работа по теме 1.1	<i>n</i>	2	
16.	Контрольная работа по теме 1.1	<i>n</i>	2	
17.	Составить ассортимент сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<i>n</i>	2	
18.	Рассмотреть технологию (sous vide) основанную на приготовление продуктов в вакуумной упаковке	<i>n</i>	2	
19.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<i>n</i>	2	
20.	Подбор высокотехнологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд	<i>n</i>	2	
21.	Подбор высокотехнологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов.	<i>n</i>	2	
Содержание учебного материала				<i>ПК 3.1, ПК-</i>
1.	Технологический цикл приготовления холодных блюд.	<i>л</i>	4	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Тема 3.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2.	Характеристика, последовательность этапов.	л	2	3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	3.	Технологический цикл приготовления холодных кулинарных изделий, закусок	л	1	
	4.	Характеристика, последовательность этапов.	л	2	
	5.	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, учетом ассортимента продукции	л	2	
	6.	Комбинирование способов приготовления кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции	л	2	
	7.	Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	л	2	
	8.	Выбор последовательности и поточности технологических операций.	л	2	
	9.	Контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	л	2	
	10.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	л	1	
	11.	Требования к организации хранения полуфабрикатов кулинарных изделий, закусок	л	2	
	12.	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	л	1	
	13.	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	л	1	
	14.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд	п	1	
	15.	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных закусок.	п	6	
	16.	Контрольная работа по теме 1.2	п	1	
	17.	Контрольная работа по теме 1.2	п	1	
	Содержание учебного материала				

Тема 3.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.	л	1	<i>ПК 3.1, ПК- 3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7</i> <i>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</i>
	2.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок сложного ассортимента.	л	1	
	3.	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	л	1	
	4.	Правила подбора технологического оборудования и безопасного использования, правила ухода за ними	л	1	
	5.	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	л	1	
	6.	Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	л	1	
	7.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	л	4	
	8.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	п	2	
	9.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	п	2	
	10	Контрольная работа по теме 1.3	п	1	
Самостоятельная работа к разделу 1. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации,				44	

правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭИОС, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела					
Консультации			6		
Экзамен					
Итого			146		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Тема 3.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание учебного материала				<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</i>
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	л	6	
	2.	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	л	4	

	3.	Организация безопасного приготовления холодных блюд и закусок.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	4.	Риск в области безопасного процесса приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции	<i>n</i>	<i>1</i>	
	5.	Приготовление соусов на растительном масле.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	6.	Приготовление заправок на растительном масле	<i>n</i>	<i>1</i>	
	7.	Приготовление соусов на уксусе	<i>n</i>	<i>1</i>	
	8.	Приготовление масляные смеси.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	9.	Приготовление соусов к разным блюдам	<i>n</i>	<i>1</i>	
	10.	Контрольная работа по теме 3.1	<i>n</i>	<i>2</i>	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации салатосложного ассортимента	Содержание учебного материала				<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7</i>
	11.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>4</i>	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</i>
	12.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	<i>л</i>	<i>2</i>	

		Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	л	2	
	13.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента	<i>n</i>	2	
	14.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских салатов.	<i>n</i>	1	
	15.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация брендовых салатов	<i>n</i>	1	
	16.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов региональной кухни	<i>n</i>	1	
	17.	Приготовление не смешанных салатов	<i>n</i>	2	
	18.	Приготовление теплых салатов	<i>n</i>	1	
	19.	Приготовление салатов-коктейлей	<i>n</i>	1	
	20.	Приготовление тапасов	<i>n</i>	2	
	Содержание учебного материала				

<p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>21.</p>	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингерфуд)</p> <p>Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей: масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного.</p>	<p>л</p>	<p>2</p>	<p>ПК 3.1, ПК- 3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</p>
	<p>22.</p>	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей: желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла</p> <p>Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p>л</p>	<p>2</p>	
	<p>23.</p>	<p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента из яиц, овощей.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента грибов.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента из рыбных.</p>	<p>л</p>	<p>3</p>	

	24.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента мясных продуктов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов.	<i>n</i>	3	
	25.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из рыбных продуктов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из мясных продуктов.	<i>n</i>	2	
	26.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок из яиц, овощей и грибов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок рыбных продуктов.	<i>n</i>	2	
	27.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок мясных продуктов.	<i>n</i>	1	
	28.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация брендовых холодных закусок из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	<i>n</i>	2	
	29.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок	<i>n</i>	1	
		региональной кухни сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов.			
	30.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок региональной кухни сложного ассортимента из рыбных продуктов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок региональной кухни сложного ассортимента из мясных продуктов.	<i>n</i>	2	
Тема 3.4.	Содержание учебного материала				

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	31.	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба, фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.</p>	л	4	<p>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</p>
	32.	<p>Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	л	2	
	33.	<p>Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p>	л	1	

	34.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы.	<i>n</i>	2	
	35.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<i>n</i>	2	
	36.	Приготовление закусок из малосоленых рыбных продуктов	<i>n</i>	2	
	37.	Приготовление закусок из копченной рыбы	<i>n</i>	2	
	38.	Приготовление закусок из соленой рыбы	<i>n</i>	2	
	39.	Приготовление закусок из отварной рыбы	<i>n</i>	2	
	40.	Приготовление заливной рыбы и нерыбных морепродуктов	<i>n</i>	2	
	41.	Приготовление нерыбных морепродуктов Приготовление закусок из нерыбных морепродуктов	<i>n</i>	1	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	42.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	<i>л</i>	1	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК</i>
	43.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья	<i>л</i>	1	
		нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок, фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса)			<i>02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,</i>

44.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы). Заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	л	1
45.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	п	1
46.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, домашней птицы, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	п	1
47.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	п	1
48.	Приготовление нарезки из мяса, домашней птицы, дичи.	п	1
49.	Приготовление нарезки из мяса, домашней птицы, дичи.	п	1
50.	Приготовление холодного блюда из отварного и жаренного мяса.	п	1
51.	Приготовление мясного ассорти.	п	1
52.	Приготовление мясного ассорти.	п	1
53.	Приготовление заливного блюда. Приготовление студня	п	1
54.	Приготовление заливного блюда. Приготовление студня	п	1
55.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд	п	1

OK 07, OK 09

	56.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд региональной кухни	<i>n</i>	<i>l</i>	
<p>Самостоятельная работа к разделу 2.</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭИОС, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				46	
Консультации				6	
Экзамен					
Итого				148	

<p>43.02.15 УП. 03 Учебная практика Виды работ Приготовление заправки горчичной, сметанной, соуса майонез, соуса хрен, маринада овощного с томатом Приготовление салатов из свежих овощей: салат из свежих огурцов, зеленого лука, салат из редиса, салата «Весна», «Летний» Приготовление салатов из вареных овощей: салата картофельного, столичного, салата мясного, рыбного Приготовление винегрета с сельдью, с грибами, с креветками, мясного Приготовление бутербродов, открытых простых: с Приготовление бутербродов маслом, сыром, мясопродуктами; сложных (ассорти или столичных) с мясо копченостями, семгой, сельдью, икрой. Приготовление бутербродов, закрытых (сандвичи) с сыром, мясом жареным или отварным, котлетами Приготовление бутербродов закусочных (канапе) с мясными, рыбными продуктами, с птицей, мясо копченостями, икрой Приготовление помидор фаршированных, баклажанов фаршированных, икры грибной, кабачковой, пюре из фасоли Приготовление сельди с гарниром, сельди с картофелем и маслом, сельди рубленой, рыбы под маринадом, рыбы заливной, рыбы фаршированной Приготовление горячих закусок из мидий, морского гребешка. Приготовление горячих закусок из креветок, кальмаров. Приготовление ростбифа, заливного из мяса. Приготовление студня. Приготовление курицы Галантин, рулета из птицы.</p>	72	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</i>
<p>Дифференцированный зачет</p>		
<p>Итого</p>	72	

43.02.15 ШП. 02 Производственная практика

Виды работ

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т ч авторских, брендовых, региональных. 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.

Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции. Правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

144

ПК 3.1,
ПК-3.2,
ПК- 3.3,
ПК- 3.4,
ПК- 3.5,
ПК- 3.6,
ПК-3.7
ОК 01, ОК
02, ОК 03,
ОК 04, ОК
05, ОК 06,
ОК 07, ОК
09

<p>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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p>Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Контроль хранения и расхода продуктов</p> <p>Разработка рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p>		
Дифференцированный зачет		
	Итого	144
Итого по модулю ПМ.03		510

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;
- Гриль контактный GH-811;

- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроёмкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;
- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;

- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;

- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая CJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Скороварка 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Основные источники:

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.— 320 с.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова,Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

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

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности,</p>	
---	---	--

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

	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>	

	<p>гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов;</p>	
--	--	--

	<p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника</p>	
--	---	--

	<p>порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; 42 требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

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

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

	<p>холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

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

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

	<p>приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.б. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в</p>	

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

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

	<p>дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; 50 современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
--	--	--

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,</p>	
---	---	--

	<p>хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное</p> <p>высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с</p> <p>дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Всего объем образовательной нагрузки	392
В том числе:	
Во взаимодействии с преподавателем	162
всего по дисциплинам и МДК	162
учебная практика	36
производственная практика	108
курсовое проектирование	-
консультации	10
промежуточная аттестация	
Самостоятельная работа студента	76
1. Подготовка к промежуточной аттестации;	
2. Проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий;	
3. Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите;	
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Умеет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.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; 2. составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 3. владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 4. реализовывать составленный план; 5. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p>Знает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 7.основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 8. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 9.методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; 10. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет:</p> <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; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства

Оператор ЭДО ООО "Компания "Телзор"

	<p>информатизации;порядок их применения и программное обеспечение в</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; -определять источники финансирования. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами входе профессиональной деятельности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

2.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося – 248, в том числе:

на освоение МДК – 168, на практики: учебную - 36; производственную – 108.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа обучающегося		
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		Консультации, час	Промежуточная аттестация, час	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	
			Всего, часов	в т.ч. теоретическое обучение, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09.	МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	102	66	38	28					4		32	
	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	146	99	52	44					6		44	

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09.	Учебная практика	36					36					
	Производственная практика	108						108				
	Экзамен											
	Всего:	392	165	90	72		36	108	10		90	

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

Наименование разделов, тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		<i>вид</i>	<i>часы</i>	<i>ОК, ПК</i>
	1	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	л	2	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	п	1	
	3	Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	л	2	
	4	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	п	1	
	5	Технологический цикл приготовления десертов разнообразного ассортимента.	л	2	
	6	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента.	п	1	
	7	Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента.	л	2	
	8	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.	п	1	
	9	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению холодных сладких блюд.	л	2	
	10	Составление технологических схем по приготовлению холодных сладких блюд по индивидуальному заданию.	п	1	
11	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению горячих	л	1		

		сладких блюд.			
	12	Составление технологических схем по приготовлению горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	13	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	14	Составление технологических схем приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	15	Характеристика, последовательность комбинированных способов приготовления по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	16	Составление технологических схем комбинированных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	17	Характеристика, последовательность комбинированных способов приготовления по приготовлению десертов.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	18	Составление технологических схем комбинированных способов приготовления десертов по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	19	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	20	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Содержание учебного материала				
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	21	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>2</i>	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9
	22	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	23	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	25	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	26	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению десертов по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	27	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков	<i>л</i>	<i>1</i>	

	разнообразного ассортимента.		
28	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
29	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	2
30	Составить правила по уходу за оборудованием.	<i>n</i>	
31	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	<i>л</i>	<i>l</i>
32	Написать требования к отпуску готовой продукции по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
33	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>л</i>	<i>l</i>
34	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
35	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>л</i>	<i>l</i>
36	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
37	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	<i>л</i>	<i>l</i>
38	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	1
39	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>л</i>	<i>l</i>
40	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
41	Сроки реализации десертов, напитков, сладких холодных и горячих блюд.	<i>л</i>	<i>l</i>
42	Составить таблицу с указанием сроков реализации десертов, напитков, сладких холодных и горячих блюд.	<i>n</i>	

	43	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд.	л	1	
	44	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд.	п	1	
	45	Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд.	л	1	
	46	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд.	п	1	
	47	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков.	л	1	
	48	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков.	п	1	
	49	Организация работы по оснащению холодного цеха.	л	1	
	50	Составление плана оснащения холодного цеха по индивидуальному заданию.	п	1	
	51	Организация работы по оснащению горячего цеха.	л	1	
	52	Составление плана оснащения горячего цеха по индивидуальному заданию.	п	1	
	53	Организация работы по оснащению цеха для приготовления десертов.	л	1	
	54	Составление плана оснащения цеха для приготовления десертов по индивидуальному заданию.	п	1	
	55	Организация работы по оснащению цеха для приготовления сладких блюд.	л	1	
	56	Составление плана оснащения цеха для приготовления сладких блюд по индивидуальному заданию.	п	1	
Самостоятельная работа к разделу 1. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о				32	

<p>новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭИОС, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>					
Консультации			4		
Экзамен					
Итого			102		
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала				
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	3	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>н</i>	<i>1</i>	
	4	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод желированных сладких блюд - киселя. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>н</i>	<i>1</i>	
	5	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод желированных сладких блюд – желе. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>н</i>	<i>1</i>	

6	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов для железированных сладких блюд муссов, самбука.	л	1		
7	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	л	1		
8	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных десертов тирамиссу, железированных блюд кремов, панакоты.	л	1		
9	Подобрать способы сокращения потерь при приготовлении холодных десертов по индивидуальному заданию.	п	1		
10	Написать схему приготовления холодных сладких блюд по индивидуальному заданию.	п	1		
11	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.	л	1		
12	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	л	1		
13	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	л	1		
14	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контроль хранения и расхода продуктов	л	1		
15	Составить технологическую карту (технология приготовления муссов, самбуков)	п	1		
16	Составить инструкционно – технологическую карту (технология приготовления панакоты)	п	1		
17	Написать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по индивидуальному заданию.	п	1		
Содержание учебного материала					
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	18	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	л	1	
	19	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.).	л	1	ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9
	20	Составить таблицу основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	п	1	

	21	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд горячего суфле.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	22	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	23	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов пудингов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	25	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд шарлоток, штруделей, яблок в тесте.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	26	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд блинчиков, блинчиков фламбе	<i>л</i>	<i>1</i>	
	27	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	28	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд фламбированных фруктов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	30	Подбор посуды для сервировки горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	31	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	34	Составление инструкционно - технологических карт по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	35	Написать процесс приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов по индивидуальному заданию.	<i>с/р</i>	<i>1</i>	
Тема 2.3 Приготовление,	Содержание учебного материала				
	36	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.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 4.4. -4.5 ОК1-7, 9

подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	37	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>
	38	Составить таблицу сокращения потерь по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>
	39	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки). Варианты подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>
	40	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>
	41	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (компоты, лимонады, холодные чай и кофе). Варианты подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>
	42	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>
	43	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (смузи, морсы, квас, коктейли). Варианты подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>
	44	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>
	45	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	<i>л</i>	<i>1</i>
	46	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>
	47	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>1</i>
	48	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.		<i>1</i>
	49	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков	<i>п</i>	<i>1</i>
	50	Составление технологических карт (смузи, коктейли)	<i>п</i>	<i>1</i>
	51	Составление технологических карт (технология приготовления компота, лимонада)	<i>п</i>	<i>1</i>
	52	Написать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента по индивидуальному заданию.	<i>с/р</i>	<i>1</i>
Тема 2.4 Изготовление,	Содержание учебного материала			
	53	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность	<i>л</i>	<i>1</i>

подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.		
	54	Составить таблицу оценки качества готовой продукции по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
	55	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>
	56	Организация работы бариста. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков. Способы варки, способы подачи.	<i>л</i>	<i>l</i>
	57	Составить таблицу сокращения потерь по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
	58	Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию. Указать способы варки, способы подачи.	<i>n</i>	<i>l</i>
	59	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	<i>л</i>	<i>l</i>
	60	Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию. Указать способы варки, способы подачи.	<i>n</i>	<i>l</i>
	61	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	<i>л</i>	<i>l</i>
	62	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>l</i>
	63	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
	64	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
	65	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	
	66	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
	67	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
	68	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>

<p>Самостоятельная работа к разделу 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭИОС, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	44	
Консультации	6	
Экзамен		
Итого	146	
УП. 04 Учебная практика		
<p>Бисквитное пирожное «Лимонный фреш» (Бисквит, лимонный курд, суфле, лимонный гель, ванильный крем) Пирожное «Малина – Йогурт» (ванильный бисквит с малиной, хрустящий слой, крем малина, мусс йогурт на белом шоколаде) Порционный тирамиссу (бисквит, кофейная пропитка, мусс с маскарпоне) Десерт «Павлова» с ягодным конфитюром и кремом из творожного сыра с гарниром. Тарт «Груша» (миндальное сабле, хрустящей слой с грецким орехом, крем с маскарпоне, компоте груша, бисквитный мох для бисквита) Пирожное «Бюш» (бисквит –шпинат, сливочно – сырный крем, крамбол, клубничный соус) Муссовое пирожное (клубничный мусс, вишневая начинка, бисквит) Шу с saqueleine (заварной полуфабрикат, тесто saqueleine) Шоколадное суфле Приготовление фондана Яблочная шарлотка с мороженым Тарт татен (песочное тесто, карамель) Приготовление йогуртного ласси. Приготовление пунша из фруктовых соков. Приготовление глинтвейна.</p>	36	ПК 4.1-4.6

Дифференцированный зачет		
Итого		72
ПП. 04 Производственная практика		
	<p>Прохождение инструктажей по безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание</p>	ПК 4.1-4.6

	<p>готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.</p> <p>Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</p>		
Итого			108
Дифференцированный зачет			
Всего по модулю ПМ.04			392

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;

- Гриль контактный GH-811;
- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроемкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;

- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,8л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;

- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;
- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая СJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Скороварка 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

4.2. Информационное обеспечение реализации программы **Основные источники:**

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

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

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

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр

«Академия», 2019. — 304 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер.— М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

5. 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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и 	

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих 	
--	--	--

	<p>десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • 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 готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного 	

	<ul style="list-style-type: none"> • сырьё; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Всего объем образовательной нагрузки	442
В том числе:	
Во взаимодействии с преподавателем	180
всего по дисциплинам и МДК	180
учебная практика	72
производственная практика	108
курсовое проектирование	-
консультации	10
промежуточная аттестация	
Самостоятельная работа студента	72
1. Подготовка к промежуточной аттестации;	
2. Проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий;	
3. Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите;	
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Умеет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 3. владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 4. реализовывать составленный план; 5. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p>Знает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 7. основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 8. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 9. методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; 10. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет:</p> <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; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в - профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами входе профессиональной деятельности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности

<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

2.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 262, в том числе:

на освоение МДК – 180, на практики: учебную - 72; производственную – 108.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа обучающегося		
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		Консультации, час	Промежуточная аттестация, час	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	
			Всего, часов	в т.ч. теоретическое обучение, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09.	МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	120	82	30	52					4		34	
	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	142	98	44	54					6		38	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4,	Учебная практика	72					72					
ПК 5.5, ПК 5.6, ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09.	Производственная практика	108						108				
	Экзамен											
	Всего:	442	262	74	106		72	108	10		72	

3.2. Содержание профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала				
	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	л	2	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9
	2.	Классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	л	2	
	3.	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	л	2	
	4.	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	л	2	
	5.	Технологическая документация, порядок ее разработки.	л	1	
	6.	Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	л	2	
	7.	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования.	л	2	

	8.	Составить схему технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	2	
	9.	Составить схему технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	2	
	10.	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	<i>n</i>	2	
	11.	Разработка технологических карт по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	2	
	12.	Разработка технологических карт по справочнику кондитера по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	2	
	13.	Разработка калькуляционных карт по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	2	
	14.	Разработка наряда-заказа по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	2	
	15.	Адаптация рецептов хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	<i>n</i>	2	
	16.	Адаптация рецептов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	<i>n</i>	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	17.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	2	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9
	18.	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	<i>л</i>	2	
	19.	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	2	
	20.	Решение ситуативных задач по выполнению технологических операций и их характеристик	<i>n</i>	2	
	21.	Составить схему приготовления хлебобулочных изделий.	<i>n</i>	2	

	22.	Составить схему приготовления мучных кондитерских изделий.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	23.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	<i>л</i>	<i>2</i>	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9
	24.	Виды, назначение технологического оборудования и правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	25.	Подобрать оборудование для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	26.	Подобрать оборудование для изготовления мучных кондитерских изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>4</i>	
	27.	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	28.	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29.	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	30.	Применить систему ХАССП для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	31.	Применить систему ХАССП для изготовления мучных кондитерских изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	32.	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	<i>n</i>	<i>4</i>	
	33.	Составить схему рабочего места кондитера для выполнения работ по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>2</i>	
Тема 1.4	Содержание учебного материала				
	34.	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 5.1. -5.5

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	35.	Составить товароведную характеристику хлебобулочных изделий.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9
	36.	Составить товароведную характеристику мучных кондитерских изделий.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	37.	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	38.	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	39.	Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	40.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	41.	Оформление заявок на склад.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	42.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	43.	Составить схему экспресс оценки качества хлебобулочных изделий.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	44.	Составить схему экспресс оценки качества мучных и кондитерских изделий.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	45.	Составление таблицы: «Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий».	<i>n</i>	<i>1</i>	
	46.	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	47.	Составление таблицы о характеристике, назначении, требованиях к качеству, безопасности, порядок их использования (пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др).	<i>n</i>	<i>2</i>	
	48.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<i>n</i>	<i>1</i>	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1.				34	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).					
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.					
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.					

4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. «Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов». «Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий». «Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий».				
Консультации		4			
Экзамен					
Итого		120			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	1.	Классификация отделочных полуфабрикатов. Виды сырья, его характеристика, подготовка, хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>л</i>	ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9
	2.	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сиропов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	3.	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>л</i>	<i>л</i>	
	4.	Карамели: виды, правила и режим уваривания. Требования к качеству, условия и сроки хранения карамели. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>л</i>	

5.	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	л	1
6.	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Технология приготовления. Приготовление, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Темперирование шоколада.	л	1
7.	Приготовление мусса различных видов. Использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	л	1
8.	Ассортимент кремов, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	п	1
9.	Составление технологических карт по индивидуальному заданию.	п	2
10.	Кремы комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Технология приготовления. Приготовление, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	л	1
11.	Технология приготовления мастики (сахарной сырцовой и заварной, молочной, зефирной), марципана. Использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	л	1
12.	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	п	1
13.	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения фарша и начинки.	л	1
14.	Составление технологических карт «Технология приготовления фарша мясных фаршей».	п	1
15.	Составление технологических карт «Технология приготовления фарша мясных фаршей».	п	1
16.	Составление технологических карт «Технология приготовления рыбного, грибного и рисового фаршей».	п	1

	17.	Составление технологических карт «Технология приготовления овощных фаршей».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	18.	Составление технологических карт «Технология приготовления фруктовых, ореховых, творожной и маковой начинок».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	19.	Технология рисования элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	20.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	21.	Решение ситуационных задач по организации процесса приготовления полуфабрикатов, фаршей.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	22.	Самостоятельная работа	<i>c/p</i>	<i>l</i>	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание учебного материала				
	23.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе фирменных, авторских, региональных.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. - 5.6 ОК 1-7, ОК 9
	24.	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	25.	Составление технологических карт: «Технология приготовления сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	26.	Составление технологических карт: «Технология приготовления пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	27.	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	<i>n</i>	<i>l</i>	
	28.	Составление технологических карт: сдобных хлебобулочных изделий: булочки сдобные, булочки фигурные, ватрушки, крендель.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	29.	Составление технологических карт: крученик слоёный, слойки с марципаном, слойка с повидлом, булочка-конверт. Булочка-книжка.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	30.	Технология приготовления праздничных пирогов: открытые, полуоткрытые, закрытые. Способы разделки и формования, температурный режим выпечки.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	31.	Технология приготовления праздничных пирогов: фигурные пироги, кулебяки, рыбники. Способы разделки и формования, температурный режим выпечки.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	32.	Технология приготовления праздничного хлеба (караваи, куличи, калачи).	<i>л</i>	<i>l</i>	

	33.	Способы формования праздничного хлеба. Техника и варианты оформления праздничного хлеба. Режим расстойки, выпечки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	34.	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	35.	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	36.	Решение ситуационных задач по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<i>n</i>	<i>l</i>	
	37.	Самостоятельная работа	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Содержание учебного материала				
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	49.	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. - 5.6 ОК 1-7, ОК 9
	50.	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	51.	Технология приготовления бискитного (основного) теста, буше. Ассортимент, правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	52.	Технология приготовления бисквитного полуфабриката «Прага». «Генуаз(Женуаз)», бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>l</i>	

53.	Технология приготовления песочного теста, медового теста, «Бриз», «Бретон». Ассортимент, правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	л	1
54.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении медового теста.	п	1
55.	Технология приготовления теста заварного, «Паташу». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	л	1
56.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении заварного теста.	п	1
57.	Технология приготовления воздушного теста, «Меренга». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	л	1
58.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении воздушного теста.	п	2
59.	Технология приготовления миндального теста, «Даккуаз». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения. Дефекты. Причины возникновения.	л	1

60.	Технология приготовления сахарного, тюлипного теста. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты. Причины возникновения.	л	l
61.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении сахарного, тюлипного теста.	п	l
62.	Технология приготовления слоёного теста, «Фило», Кора». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоёного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	л	l
63.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении слоёного теста.	п	l
64.	Технология приготовления пряничных изделий. Построение пряничного сооружения. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	л	l
65.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при		

	приготовлении пряничного сооружения.		
66.	Технология приготовления блинчатого теста. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты. Причины возникновения.	л	1
67.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении блинчатого теста.	п	1
68.	Технология приготовления крошкового полуфабриката. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления.	л	1
69.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении крошкового полуфабриката.	п	1
70.	Технология мелкостучных кондитерских изделий (брауни, бискотти, макарони, пtifуры, твиль, печенье, мини-рулетики, маффины, капкейки, корзиночки, пирожные, флорентины, тарталетки, куполлета) Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления.	л	1
71.	Составить схему приготовления и правила выбора сырья для приготовления полуфабриката по индивидуальному заданию.	п	1
72.	Составить схему органолептического способа оценки качества основного и дополнительного сырья.	п	1
73.	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления.	п	1
74.	Заполнение таблицы: «Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов»	п	1
75.	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к	п	1

		транспортированию			
	76.	Самостоятельная работа	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	77.	Классификация праздничных тортов и пирожных. Технологический процесс приготовления праздничных тортов. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9
	78.		<i>n</i>	<i>l</i>	
	79.	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Выпечные полуфабрикаты на основе промышленных смесей	<i>n</i>	<i>l</i>	
	80.	Способы и приёмы отделки праздничных тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	81.	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	82.	Составление таблицы: «Органолептические способы определения степени готовности и оценка качества выпечных полуфабрикатов»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	83.	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления пирожных сложного ассортимента»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	84.	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления тортов сложного ассортимента»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	85.	Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	<i>n</i>	<i>l</i>	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1.				34	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 					

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. «Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов». «Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий». «Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий».		
Консультации	6	
Экзамен		
Итого	142	
<p>УП. 05 Учебная практика</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>		ПК 5.1-5.6

сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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.

Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Дифференцированный зачет

Итого

72

ПП. 05 Производственная практика

108

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

ПК 5.1-5.6

2. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
3. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.
5. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.
6. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.
7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.
8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.
9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.
10. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных
11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов
12. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.
13. 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

<p>продукции.</p> <p>14.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>16.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>17.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>		
Итого	108	
Дифференцированный зачет		
	Итого по модулю ПМ.05	442

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;

- Гриль контактный GH-811;
- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроемкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;

- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,8л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;

- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;
- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая СJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Сковорода 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В.
2. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.

МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование компетенций	Критерии Оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 дифференцированном зачете; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и 	
---	--	--

<p>оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ соответствие температуры подачи виду блюда; ○ аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) ○ соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; ○ 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, 	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; ○ 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, 	

	<p>требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>о соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p> <p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; ○ соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; ○ соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ○ актуальность, оптимальность формы, текстуры; ○ оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; ○ точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
--	--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 4

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Всего объем образовательной нагрузки	262
В том числе:	
Во взаимодействии с преподавателем	154
всего по дисциплинам и МДК	154
учебная практика	36
производственная практика	72
курсовое проектирование	-
консультации	6
промежуточная аттестация	
Самостоятельная работа студента	48
1. Подготовка к промежуточной аттестации;	
2. Проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий;	
3. Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите.	
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

Знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Умеет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 3. владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 4. реализовывать составленный план; 5. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p>Знает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 7. основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 8. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 9. методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; 10. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет:</p> <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; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

<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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами входе профессиональной деятельности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

2.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося – 154, в том числе:

на освоение МДК – 100, на практики: учебную - 36; производственную – 72.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа обучающегося		
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		Консультации, час	Промежуточная аттестация, час	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	
			Всего, часов	в т.ч. теоретическое обучение, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПК 6.1- ПК 6.5, ОК 01-07, ОК 09.	МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	154	100	42	58					6		48	
ПК 6.1- ПК 6.5, ОК 01-07, ОК 09.	Учебная практика	36					36						
	Производственная практика	72						72					
	Экзамен												
	Всего:	262	100	42	58		36	72	6		48		

3.2. Содержание профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала					
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала					
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала				
	1.	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	л	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9
	2.	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.	л	2	
	3.	Анализ требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания).	п	2	
	4.	Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)	л	2	
	5.	Семинарское занятие: Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы	п	1	

		организаций питания, их характеристика, функции.			
	6.	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	<i>n</i>	2	
	7.	Составить список особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	<i>n</i>	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание учебного материала				
	8.	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прејскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013).	<i>л</i>	1	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9
	9.	Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	1	
	10.	Составить схему взаимосвязей меню и концепции ресторана.	<i>n</i>	4	
	11.	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Праздничное меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Тематическое меню.	<i>л</i>	1	
	12.	Составление меню по техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного	<i>n</i>	3	

		типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.			
	13.	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	14.	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	15.	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	<i>с/р</i>	<i>20</i>	
	16.	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	<i>п</i>	<i>1</i>	
	17.	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	<i>п</i>	<i>3</i>	
	18.	Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	<i>п</i>	<i>2</i>	
	Содержание учебного материала				
Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	19.	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9
	20.	Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотоготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	<i>л</i>		
	21.	Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	<i>л</i>	<i>1</i>	

	22.	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23.	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24.	Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	25.	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	26.	Решение ситуативных задач по теме «Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	27.	Решение ситуативных задач по теме «Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	28.	Самостоятельная работа по теме 1.3	<i>с/р</i>	<i>8</i>	
Тема 1.4	Содержание учебного материала				
Управление персоналом в организациях питания	29.	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9
	30.	Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	31.	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32.	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33.	Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс	<i>л</i>	<i>1</i>	

		аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.			
	34.	Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	35.	Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	<i>л</i>	<i>л</i>	
	36.	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	37.	Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	<i>п</i>	<i>л</i>	
	38.	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	<i>п</i>	<i>л</i>	
	39.	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	<i>п</i>	<i>л</i>	
	40.	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	41.	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	<i>п</i>	<i>л</i>	
	42.	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	<i>п</i>	<i>л</i>	
	43.	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	<i>п</i>	<i>л</i>	
Тема 1.5. Текущее	Содержание учебного материала				
	44.	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на	<i>л</i>	<i>л</i>	

планирование деятельности подчиненного персонала		день подчиненного персонала.			ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9
	45.	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.	л	1	
	46.	Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	л	1	
	47.	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	л	1	
	48.	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	л	1	
	49.	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	п	1	
	50.	Планирование производственного задания (программы)	п	1	
	51.	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	п	2	
	52.	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	п	1	
	53.	Самостоятельная работа по теме 1.5	с/р	10	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала				ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9
	54.	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда. Производственная мощность. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	л	1	
	55.	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	л	1	

	56.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	57.	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	58.	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	59.	Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	60.	Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда	<i>п</i>	<i>1</i>	
	61.	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	62.	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	<i>п</i>	<i>3</i>	
	63.	Оформление документов: дневного заборного листа	<i>п</i>	<i>1</i>	
	64.	Разработка нормативно-технологической документации	<i>с/р</i>	<i>10</i>	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими	Содержание учебного материала				
	65.	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9
	66.	Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания	<i>л</i>	<i>1</i>	

службами и подразделениями	67.	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	<i>n</i>	<i>1</i>		
	68.	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	<i>n</i>	<i>2</i>		
	69.	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	<i>n</i>	<i>2</i>		
	70.	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	<i>n</i>	<i>1</i>		
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала						
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала					ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9
	71.	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	72.	Характеристика производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха	<i>л</i>	<i>1</i>		
	73.	Техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	74.	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	75.	Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	<i>л</i>	<i>1</i>		

	76.	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	77.	Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	78.	Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	79.	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	80.	Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	81.	Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	82.	Решение ситуативных задач по организации и контролю деятельности подчиненного персонала	<i>п</i>	<i>л</i>	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание учебного материала				
	83.	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	<i>л</i>	<i>л</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9
	84.	Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их	<i>п</i>	<i>л</i>	

		проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.			
	85.	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	86.	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	87.	Решение ситуативных задач по теме: Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	<i>n</i>	<i>l</i>	
Консультации				6	
Экзамен					
Итого				154	
УП. 06 Учебная практика					
Виды работ					
<p>Ознакомление с нормативной документацией, с организацией материальной ответственности в организации, с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Разработка различных видов меню. Контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий.</p> <p>Участие в распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени.</p> <p>Участие в составлении графика работы персонала, работников кухни.</p>				36	ПК 6.1-6.5, ОК1-7, ОК 9

Дифференцированный зачет			
Итого		36	
ПП. 06 Производственная практика			
Виды работ			
	<p>Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта</p>	72	ПК 6.1-6.5, ОК1-7, 9

	<p>об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
Дифференцированный зачет			
Итого		72	
		Итого по модулю ПМ.06	262

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с п. 4.5.2., п.4.5.4. Примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п.4.7.Примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2019г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

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

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

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
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. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2015. – 254 с.
25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2015. – 216 с.
26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с
30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с
31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
32. 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
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2015. – 544 с
35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.

40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

4.2.1.2. Электронные издания (ресурсы):

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>

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

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

<http://novikovgroup.ru/>

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

[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

<http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

4.2.1.3. Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>выхода на работу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
--	--	--

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 4
к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области поварского и кондитерского дела при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Всего объем образовательной нагрузки	534
В том числе:	
Во взаимодействии с преподавателем	208
всего по дисциплинам и МДК	208
учебная практика	72
производственная практика	144
курсовое проектирование	-
консультации	6
промежуточная аттестация	
Самостоятельная работа студента	104
1. Подготовка к промежуточной аттестации;	
2. Проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий;	
3. Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите.	
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПК 7.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ПК 7.2.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.3.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
ПК 7.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
ПК 7.5.	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.6.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;
- приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

Уметь:

- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;
- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;
- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;
- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.

Знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- организацию питания, в том числе диетического;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Умеет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.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; 2. составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 3. владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 4. реализовывать составленный план; 5. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p>Знает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 7. основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 8. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 9. методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; 10. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет:</p> <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; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.

	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в - профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности

<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

2.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 318, в том числе:

на освоение МДК – 208, на практики: учебную - 72; производственную – 144.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа обучающегося		
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		Консультации, час	Промежуточная аттестация, час	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	
			Всего, часов	в т.ч. теоретическое обучение, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПК 7.1- ПК 7.6, ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	318	208	68	140					6		104	
ПК 7.1- ПК 7.6, ОК 01-07, ОК 09.	Учебная практика	72						72					
	Производственная практика	144							144				
	Экзамен												
	Всего:	534	208	68	140			72	144	6		104	

3.2. Содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	ПК, ОК
1	2	3	4	5
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер				
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер				
Тема 1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание	14		ПК 7.1- ПК 7.6 ОК 01- ОК 09
	1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	
	2. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	2	2	
	3. Классификация оборудования	2	2	
	4. Охрана труда на предприятии	2	2	
	Практические занятия	8		
	1.Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	3	
	2. Принципы работы механического, теплового и холодильного оборудования	2		
3. Вспомогательное оборудование, инвентарь и измерительные приборы. Инвентарь и приспособления. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	2	3		
Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к организации	Содержание			ПК 7.1- ПК 7.6 ОК 01- ОК 09
	1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным Помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	2	

<p>технологического процесса приготовления, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>2. Санитарные требования к изготовлению и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>ПК 7.1- ПК 7.6 ОК 01- ОК 09</p>
<p>Тема 3. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству</p>	<p>Содержание</p>			<p>ПК 7.1- ПК 7.6 ОК 01- ОК 09</p>
	<p>1. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (мука, крахмал, сахар). Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (яйца, яичные продукты)</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
	<p>2. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (молоко, молочные продукты, жир, масло, маргарин). Характеристика разрыхлителей теста. Вкусовые и ароматические вещества.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
	<p>3. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (желирующие, плодово-ягодные продукты, орехи). Контроль качества и безопасность сырья. Пищевые смеси промышленного производства</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p>			<p>ПК 7.1- ПК 7.6 ОК 01- ОК 09</p>
	<p>1. Классификация отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления желе. Технология приготовления жженки</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
	<p>2. Технология приготовления помады и карамели. Технология приготовления глазури. Технология приготовления сиропов</p>	<p>2</p>	<p>2 2 2</p>	
	<p>3. Технология приготовления кремов. Технология приготовления пралине и посыпки</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
	<p>4. Технология приготовления марципана. Технология приготовления сахарной мастики</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
	<p>Практические занятия</p>			
	<p>1. Составить таблицу «Дефекты при изготовлении желе»</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	
	<p>2. Расчет сырья и составление НТД для приготовления жженки. Расчет сырья и составление КК, ТС на приготовление помады, карамели и глазури</p>	<p>4</p>	<p>3</p>	
	<p>3. Составить сводную таблицу рецептов на приготовление сиропов, схему «Классификация кремов». Составление НТД на приготовление белковых кремов</p>	<p>6</p>	<p>3</p>	

	4. Расчет сырья и составление КК, ТК на приготовление сливочных кремов, пралине и посыпки	2	3	
	5. Таблицы рецептов на приготовление марципана. Расчет сырья и составление НТД для приготовления сахарной мастики	2	3	
	6. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов	2	3	
Тема 5. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	Содержание			
	1. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация дрожжевого теста.	2	2	ПК 7.1- ПК 7.6 ОК 01- ОК 09
	2. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста. Технология приготовления фаршей и начинок	2	2-3	
	3. Технология приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста. Технология приготовления теста с «отсдобкой». Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	2-3	
	4. Технология приготовления сдобного пресного теста. Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2-3	
	Практические занятия			
	1. Рассчитать «Упек», «Припек» и «Выход» выпеченных изделий. Составление НТД на приготовление рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты, фруктовых начинок.	6	3	
	2. Составить ТС приготовления дрожжевого безопарного, опарного теста и изделий из него.	3	3	
	3. Составить ТС приготовления теста с «отсдобкой» и изделий из него	3	3	
	4. Составить ТС приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него	3	3	
	5. Составить ТС приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Составить ТК на приготовление праздничного хлеба Каравай	3	3	

	6. Расчет сырья и составление НТД для приготовления «Куличей» и «Пасхи». Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Условия их хранения.	4	3	
Тема 6. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов	Содержание			ПК 7.1- ПК 7.6 ОК 01- ОК 09
	1. Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления бездрожжевого теста. Технология приготовления вафельного и слоеного пресного полуфабриката	2	2-3	
	2. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления миндального и заварного полуфабриката.	2	2-3	
	3. Технология приготовления полуфабриката. Технология приготовления полуфабриката бисквитного с подогревом (основным способом) холодным способом	2	2-3	
	4. Технология приготовления масляного полуфабриката	2	2-3	
	5. Технология приготовления песочного полуфабриката. Технология приготовления пряничного полуфабриката	2	2-3	
	Практические занятия			
	1. Составление ТС приготовления вафельного полуфабриката. Составление НТД на приготовления слоеного пресного полуфабриката.	2	3	
	2. Составление ТС приготовления воздушного полуфабриката. Расчет сырья и составление ТК приготовления миндального полуфабриката.	2	3	
	3. Разработка ТК и КК приготовления заварного полуфабриката.	2	3	
	4. Составление ТС приготовления бисквитного полуфабриката, приготовленного с подогревом	2	3	
	5. Разработка ТК и КК приготовления бисквитного полуфабриката холодным способом. Работа со сборником рецептур. Составление ТК приготовления масляного полуфабриката.	6	3	
	6. Составление ТС приготовления песочного полуфабриката.	2	3	
	7. Расчет сырья и составление НТД для приготовления пряничного полуфабриката, приготовленного сырцовым способом.	2	3	

	8. Расчет сырья и составление НТД для приготовления пряничного полуфабриката, заварным способами.	4	3	
Тема 7. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание			
	1. Технология приготовления пряничных изделий	2	2-3	ПК 7.1- ПК 7.6 ОК 01- ОК 09
	2. Технология приготовления мелкоштучных бисквитных кондитерских изделий.	2	2-3	
	3. Технология приготовления мелкоштучных песочных кондитерских изделий.	2	2-3	
	4. Технология приготовления мелкоштучных слоеных кондитерских изделий.	2	2-3	
	5. Технология приготовления мелкоштучных заварных кондитерских изделий.	2	2-3	
	6. Технология приготовления мелкоштучных воздушных кондитерских изделий. Технология приготовления мелкоштучных миндальных кондитерских изделий.	2	2-3	
	Практические занятия			
	1. Составление ТС, ТК приготовления пряничных кондитерских изделий. Работа со сборником рецептов на приготовление мелкоштучных бисквитных кондитерских изделий. Составление ТК, ТС приготовления мелкоштучных песочных кондитерских изделий	6	3	
	2. Составление НТД на приготовление мелкоштучных слоеных пирожных. Расчет сырья и составление ТК на приготовление мелкоштучных слоеных кондитерских изделий. Разработка НТД на приготовление мелкоштучных заварных кондитерских изделий.	6	3	
	3. Технологические схемы и алгоритмы приготовления мелкоштучных воздушных кондитерских изделий.	4	3	
4. Расчет количества сырья по нормативам на приготовление мелкоштучных миндальных кондитерских изделий	4	3		
5. Оценка качества и хранение мелкоштучных мучных кондитерских изделий	4	3		
Тема 8. Технология	Содержание			ПК 7.1-

приготовления тортов и пирожных	1. Классификация праздничных тортов	2	2	ПК 7.6 ОК 01- ОК 09	
	2. Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных.	2	2-3		
	3. Технология приготовления песочных тортов и пирожных.	2	2-3		
	4. Технология приготовления слоеных тортов и пирожных. Технология приготовления белковых тортов и пирожных.	2	2-3		
	5. Технология приготовления вафельных, миндальных тортов и пирожных.	2	2-3		
	6. Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных.	2	2-3		
	Практические занятия				
	1. Работа со сборником рецептов на приготовление бисквитных тортов. Составление ТК, КК на приготовление бисквитных пирожных	2	3		
	2. Составление ТК, КК на приготовление песочных тортов и пирожных	2	3		
	3. Технологические схемы и алгоритмы приготовления слоеных тортов и пирожных	2	3		
	4. Составление НТД на приготовление белковых тортов и пирожных	2	3		
	5. Работа со сборником рецептов на приготовление вафельных, миндальных Тортов. Составление НТД на приготовление вафельных, миндальных пирожных	2	3		
	6. Расчет сырья и составление ТК на приготовление легких обезжиренных тортов и пирожных. Оценка качества и хранение классических и легких обезжиренных тортов и пирожных.	2	3		
Тема 9. Общая характеристика шоколада и глазурей	Содержание			ПК 7.1-	
	1. Виды шоколада, глазурей. Хранение шоколада и изделий из него. Инвентарь и инструменты для приготовления конфет и украшений из шоколада. Требования к качеству.	4		ПК 7.6 ОК 01-	
	2. Темперирование шоколада. Особенности темперирования белого шоколада.	2		ОК 09	
	3. Приготовление пластичных масс из различных видов глазури и шоколада.	2			
	Практические занятия				
	1. Приготовление украшений из шоколада, использование молдов, силиконовых форм, мастехинов.	4			

	2. Приготовление ганаша. Ганаш для взбивания, использование наполнителей и ароматизаторов.	4		
	3. Приготовление конфет типа «Трюфель», использование различных видов шоколада, использование животных и растительных сливок для трюфельной массы.	6		
	4. Изготовление украшений из пластичного шоколада. Лепка фигур, цветов из пластичного шоколада. Использование молдов и форм.	4		
	1. Приготовление открытых конфет. Изготовление формочек для конфет. Приготовление муссовых начинок для открытых конфет.	6		
Самостоятельная работа.		104		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭИОС, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Консультации		6		
Экзамен				
Итого		318		
Учебная практика		72		
Виды работы: 1. Ознакомление с нормативной документацией, с организацией материальной ответственности в				

<p>организации, с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.</p> <p>2. Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного теста.</p> <p>2. Приготовление изделий из слоеного, воздушного теста.</p> <p>3. Приготовление отделочных полуфабрикатов.</p> <p>4. Оформление мучных кондитерских изделий.</p> <p>5. Приготовление шоколада.</p> <p>6. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.</p> <p>7. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>8. Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий.</p> <p>9. Участие в распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени.</p> <p>10. Участие в составлении графика работы персонала, работников кухни.</p>			
Дифференцированный зачет			
Итого	72		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Подготовка сырья и приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.</p> <p>2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>3. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>4. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>5. Приготовление хлеба с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>7. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>8. Приготовление классических тортов с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>9. Приготовление классических пирожных с использованием различных способов оформления и отделки.</p>			

10. Приготовление легких обезжиренных тортов с использованием различных способов оформления и отделки. Приготовление легких обезжиренных пирожных с использованием различных способов оформления и отделки.			
11. Приготовление изделий из шоколада.			
Дифференцированный зачет			
Итого	144		
Итого по модулю ПМ.07	534		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;
- Гриль контактный GH-811;

- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроёмкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;
- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;

- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;

- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;
- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая SJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Сковорода 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

Информационное обеспечение реализации программы

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

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр

«Академия», 2019. — 304 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.

— 320 с.

6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. 176 с

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p>	<p>Умения: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; требования охраны труда,</p>	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное</p> <p>наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю</p>

	<p>производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Умения: обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной</p>	

	<p>ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>	
<p>ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий</p>	<p>Умения: оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>	

	<p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; организация питания, в том числе диетического; рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p>	<p>Умения: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления</p>	

	<p>кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Умения: готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; готовить по технологическим картам</p>	
<p>ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>кондитерскую и шоколадную продукцию; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе</p>	

	<p>национального; соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; организация питания, в том числе диетического; рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
--	--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УП.01.01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Вид практики	Учебная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 15

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствующих профессиональных компетенций:

1. ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
3. ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
4. ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
	1.3 Организация выбора, хранения продуктов и оформления сопровождающих документов	1.3.1 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
	1.4 Выбор и подготовительные работы с основными продуктами	1.4.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной	2.1 Приготовление, порционирование и хранение полуфабрикатов	2.1.1 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты.	36

кулинарной продукции		<p>обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	
		<p>2.1.2 Порционирования (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p>	
		<p>2.1.3. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	
	2.2 Разработка ассортимента	2.2.1 Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	2.3 Адаптация рецептов	2.3.1 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
	2.4 Расчет стоимости полуфабрикатов	2.4.1 Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
	2.5 Организация рабочего пространства	2.5.1 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.
		2.5.2 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>Виды работ по учебной практике:</p> <p>1 Изучение требований техники безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работ;</p> <p>2 Подготовка рабочего места и инструмента к работе;</p> <p>3 Разделка туши говядины и подготовка мяса к тепловой обработке.</p> <p>4 Разделка туши свинины и подготовка мяса к тепловой обработке.</p> <p>5 Разделка туши баранины и подготовка мяса к тепловой обработке.</p> <p>6 Подготовка целой рыбы, чистка чешуи и удаление внутренностей, филирование.</p> <p>7 Филирование целой рыбы.</p> <p>8 Обработка свинины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.</p> <p>9 Обработка свинины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.</p> <p>10 Обработка говядины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.</p> <p>11 Разделка рыбы, разделка на порционные куски. Подготовка рыбы к тепловой обработке - жарка.</p> <p>12 Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для запекания.</p> <p>13 Приготовление мясного бульона.</p> <p>14 Приготовление говяжьего бульона.</p> <p>15 Подготовка овощей. Нарезка овощей для супов.</p> <p>16 Приготовление куриного бульона.</p> <p>17 Обработка дичи, разделка на порционные куски.</p> <p>18 Подготовка овощей, подготовка к тепловой обработке. Нарезка овощей.</p> <p>19 Обработка баранины, разделка ребер на порционные куски.</p> <p>20 Обработка курицы, разделка на порционные куски.</p> <p>21 Обработка мяса, разделка. Маринование свинины для шашлыка.</p> <p>22 Обработка мяса, разделка. Маринование курицы для шашлыка.</p> <p>23 Обработка мяса, разделка. Вакуумирование крупных кусков свинины, курицы, говядины.</p> <p>24 Обработка морепродуктов, разделка. Подготовка их для приготовления салатов.</p> <p>25 Обработка морепродуктов, разделка. Подготовка их для приготовления супов.</p> <p>26 Обработка, нарезка овощей. Их подготовки к тепловой обработке для салатов.</p> <p>27 Приготовление рыбного бульона.</p> <p>28 Разделка курицы, подготовка мяса для панирования.</p> <p>29 Разделка свинины, подготовка мяса для шпигования.</p>		
--	--	--

30	Обработка мраморного мяса, разделка.	
31	Разделка курицы, подготовка мяса для панирования.	
32	Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для фарширования.	
33	Разделка курицы, подготовка мяса для фарширования.	
34	Разделка курицы, подготовка мяса для кнельной массы.	
35	Разделка курицы, подготовка мяса для приготовления рулета.	
Итого		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение процесса практики

Для реализации программы учебной практики требуется наличие учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;
- Гриль контактный GH-811;
- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);

- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж;8,6 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж;13,2 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж;19,9 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж;26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроемкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;
- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;

- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный СРМ800-СЕ;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения РЈ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;
- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая СJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;

- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет коптильный профессиональный;
- Сковорода 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800х500х1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40х40мм);
- Стол СППр 1800х600х850 (полка сплошная.
- Нерж. 795х475х35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

Информационное обеспечение процесса практики

Основные источники:

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.— 320 с.

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарнососедства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<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>Промежуточная 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 практики
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p>	

<p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов норм 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; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<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; - 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	<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: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</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	<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 и 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, 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 	

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Вид практики	Учебная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующих профессиональных компетенций:

1. ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3. ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
4. ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
7. ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
8. ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к
- работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контролю качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контролю хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
- рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,
- инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
- санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 3 недели, 108 часа.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов. 2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	72
2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		

	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.	
Виды работ по учебной практике: Приготовление крем супа из разных овощей. Приготовление щей суточных в горшочке под тестом. Приготовление соуса лукового, яично-масляного соуса. Приготовление gratin из овощей, овощей томленных в горшочке. Приготовление крокетов из картофеля с грибами. Приготовление пасты, ризотто из овощей, лазаньи. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом), хачапури. Приготовление рыбы в фольге, рулета из рыбы, кнелей из рыбы. Приготовление бефстроганов, кабачков, перца фаршированного. Приготовление зраз отбивных. Приготовление котлет по –киевски, котлет Пожарских, рулетиков из птицы.			
Итого			108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение процесса практики

Для реализации программы учебной практики требуется наличие учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750М;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный НЛВ-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;
- Гриль контактный GH-811;

- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроёмкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;
- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;

- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;

- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая CJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Скороварка 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

Информационное обеспечение процесса практики

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной</p>	
--	---	--

	<p>безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов</p>	
--	---	--

	инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

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

	<p>региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>	
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации</p>	
--	---	--

	<p>хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими</p>	
--	---	--

	<p>ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т ч на</p>	
--	---	--

<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>иностранном языке</p> <p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: -контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
---	--	--

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

	<p>категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий,</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	
--	---	--

	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
--	--	--

<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</p>	
---	---	--

	<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
--	---	--

	<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	--	--

	<p>сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК Промежуточная аттестация: -контроль</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</p>	<p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	---	---

	<p>приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>	
--	--	--

	<p>рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>	
--	---	--

	<p> виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования </p>	
--	---	--

	<p>упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнение приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость</p>	

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

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

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

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	

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

	<p>обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы</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>
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>	

<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Вид практики	Учебная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующих профессиональных компетенций:

1. ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
7. ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения

- выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать
- и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать
- на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т ч авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов	
1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36	
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов. 2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	36
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.
<p>Виды работ по учебной практике: Приготовление заправки горчичной, сметанной, соуса майонез, соуса хрен, маринада овощного с томатом Приготовление салатов из свежих овощей: салат из свежих огурцов, зеленого лука, салат из редиса, салата «Весна», «Летний» Приготовление салатов из вареных овощей: салата картофельного, столичного, салата мясного, рыбного Приготовление винегрета с сельдью, с грибами, с креветками, мясного Приготовление бутербродов, открытых простых: с Приготовление бутербродов маслом, сыром, мясопродуктами; сложных (ассорти или столичных) с мясо копченостями, семгой, сельдью, икрой. Приготовление бутербродов, закрытых (сэндвичи) с сыром, мясом жареным или отварным, котлетами Приготовление бутербродов закусочных (канапе) с мясными, рыбными продуктами, с птицей, мясо копченостями, икрой Приготовление помидор фаршированных, баклажанов фаршированных, икры грибной, кабачковой, пюре из фасоли Приготовление сельди с гарниром, сельди с картофелем и маслом, сельди рубленой, рыбы под маринадом, рыбы заливной, рыбы фаршированной Приготовление горячих закусок из мидий, морского гребешка. Приготовление горячих закусок из креветок, кальмаров. Приготовление ростбифа, заливного из мяса. Приготовление студня. Приготовление курицы Галантин, рулета из птицы</p>		
Итого		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение процесса практики

Для реализации программы учебной практики требуется наличие учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750М;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный НЛВ-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;
- Гриль контактный GH-811;

- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроёмкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;
- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;

- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроёмкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 2л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;

- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая CJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Скороварка 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

Информационное обеспечение процесса практики

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.— 320 с.
4. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

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

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности,</p>	
---	---	--

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

	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>	

	<p>гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов;</p>	
--	--	--

	<p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника</p>	
--	---	--

	<p>порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; 42 требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

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

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

	<p>холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

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

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

	<p>приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в</p>	

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

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

	<p>дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; 50 современных, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
--	--	--

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,</p>	
---	---	--

	<p>хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Вид практики	Учебная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

- весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 1 неделя, 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	18
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов. 2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	18
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

		2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.
Виды работ по учебной практике: Бисквитное пирожное «Лимонный фреш» (Бисквит, лимонный курд, суфле, лимонный гель, ванильный крем) Пирожное «Малина – Йогурт» (ванильный бисквит с малиной, хрустящий слой, крем малина, мусс йогурт на белом шоколаде) Порционный тирамиссу (бисквит, кофейная пропитка, мусс с маскарпоне) Десерт «Павлова» с ягодным конфиюрором и кремом из творожного сыра с гарниром. Тарт «Груша» (миндальное сабле, хрустящей слой с грецким орехом, крем с маскарпоне, компоте груша, бисквитный мох для бисквита) Пирожное «Бюш» (бисквит –шпинат, сливочно – сырный крем, крамбол, клубничный соус) Муссовое пирожное (клубничный мусс, вишневая начинка, бисквит) Шу с saqueline (заварной полуфабрикат, тесто saqueline) Шоколадное суфле Приготовление фондана Яблочная шарлотка с мороженым Тарт татен (песочное тесто, карамель) Приготовление йогуртного ласси. Приготовление пунша из фруктовых соков. Приготовление глентвейна.		
		Итого
		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение процесса практики

Для реализации программы учебной практики требуется наличие учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;
- Гриль контактный GH-811;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроёмкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;
- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;

- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;

- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая CJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Скороварка 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

Информационное обеспечение процесса практики

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.:Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

3 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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<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>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из 	

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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"> • 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 холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • 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 готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос 	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность 	

	<p>формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УП.05 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Вид практики	Учебная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности

- кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
 - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептов, составления заявок на продукты.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 2 недели, 72 часа.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	<p>2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов.</p> <p>2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	36
	2.2 Организация хранения продуктов	<p>2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на</p>	

		вынос и для транспортирования.
	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептур	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.

Виды работ по учебной практике:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

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.

Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
Итого	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение процесса практики

Для реализации программы учебной практики требуется наличие учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;

- Гриль контактный GH-811;
- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж;8,6 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж;13,2 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж;19,9 л;
- Гастроемкость (1/1), сталь нерж;26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроемкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;

- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезьями;
- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,8л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;

- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;
- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая СJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Сковорода 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

Информационное обеспечение процесса практики

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и

- горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
 5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
 6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование компетенций	Критерии Оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 дифференцированном зачете; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и 	

<p>оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ соответствие температуры подачи виду блюда; ○ аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) ○ соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; ○ 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, 	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; ○ 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, 	

	<p>требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> ○ оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; ○ соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; ○ соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ○ актуальность, оптимальность формы, текстуры; ○ оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; ○ точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УП.06 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специальность

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала**

Профессиональный модуль

Вид практики

Учебная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналосоответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

организации питания;

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

Знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 1 неделя, 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	18
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности		

		приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов.	18
		2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
		2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
		2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

		2.3.2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.	
<p>Виды работ по учебной практике:</p> <p>Ознакомление с нормативной документацией, с организацией материальной ответственности в организации, с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Разработка различных видов меню. Контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий.</p> <p>Участие в распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени.</p> <p>Участие в составлении графика работы персонала, работников кухни. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
Итого			36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение процесса практики

Для реализации программы учебной практики требуется наличие учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг; о
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;

- Гриль контактный GH-811;
- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроёмкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;

- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный СРМ800-СЕ;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;

- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;
- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая SJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Сковорода 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

Информационное обеспечение процесса практики

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
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. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. 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.
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2015. – 254 с.
25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2015. – 216 с.
26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с
30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с
31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
32. 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
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2015. – 544 с
35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.

40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

2.

2.1.1.1.Электронные издания (ресурсы):

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>

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

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

<http://novikovgroup.ru/>

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

[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

<http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.

3.1.1.1.Дополнительные источники:

4. 1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>выхода на работу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
--	---	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**УП.07 ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специальность

Профессиональный модуль

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Вид практики

Учебная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), выполнение работ по профессии 12901 Кондитер соответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
- ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
- ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;
- приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

Уметь:

- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;
- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;
- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.

Знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- организацию питания, в том числе диетического;
- рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ПК 7.2.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.3.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
ПК 7.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
ПК 7.5.	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.6.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских и шоколадных изделий	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Приготовление и подготовка к реализации кондитерских и шоколадных изделий	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов. 2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	36
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на	

		вынос и для транспортирования.
	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.
<p>Виды работ по учебной практики</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с нормативной документацией, с организацией материальной ответственности в организации, с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции. 2. Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного теста. 2. Приготовление изделий из слоеного, воздушного теста. 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов. 4. Оформление мучных кондитерских изделий. 5. Приготовление шоколада. 6. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда. 7. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 8. Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий. 9. Участие в распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени. 10. Участие в составлении графика работы персонала, работников кухни. 		
Итого		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Для реализации программы учебной практики требуется наличие учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проекционный экран;
- Видеопроектор мультимедийный;
- Школьная доска.
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- Весы механические РН6Ц13У;
- Весы электронные настольные до 2кг;
- Машина посудомоечная МПК-1100К;
- Весы товарные г/п 100 кг;
- Весы порционные АД;
- Весы порционные электронные;
- Миксер планетарный;
- Стол подсобный 1400*700*800;
- Сервировочная тележка;
- Стол производственный пристенный 1200*600*850;
- Стеллаж 1200*500*17400;
- Печь СВЧ;
- Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
- Миксер для коктейлей;
- Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
- Стеллаж 1800х600х1800;
- Холодильник бытовой;
- Блинница электрическая;
- Блинница электрическая 4-х порционная;
- Чайник-термос 5л.;
- Миксер Vittek;
- Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
- Миксер планетарный HLB-7;
- Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
- Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
- Блендер бытовой BOSCH;
- Гриль контактный GH-811;
- Фритюрница HD F8;
- Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);

- Кипятильник наливной WB-30;
- Миксер бытовой BOSCH;
- Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
- Мясорубка 12/S;
- Морозильная МЛП 350 красный;
- Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
- Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
- Печь пекарская ХПЭ-750/3;
- Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
- Стеллаж из нержавеющей стали;
- Передвижной стеллаж для посуды;
- Тестомес спиральный 18/CN;
- Термометр;
- Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
- Форма для пирожен;
- Лоток для посуды;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;
- Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
- Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
- Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
- Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
- Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;
- Крышка; сталь нерж., D=26см;
- Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
- Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
- Конус для выпечки рожков, 130мм;
- Крышка, сталь нерж., D=24см;
- Гастроёмкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
- Крышка сталь нерж., D=28см;
- Крышка сталь нерж., D=20см;
- Друшлаг сталь нерж металлич.
- Сушка 600;
- Слайсер Beckers mod E220CE;
- Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
- Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
- Доска разделочная, бамбук 28*22см;
- Доска разделочная, бамбук 33*22см;
- Банка винтаж 0,75л (микс 1);
- Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;
- Ложка кухонная из бамбука 28см;
- Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
- Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;

- Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
- Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
- Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
- Плита индукционная ПЭИ-4;
- Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
- Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
- Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
- Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
- Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
- Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;
- Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;
- Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
- Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
- Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
- Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
- Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
- Кувшин мерный 600мл;
- Венчик 280мм, 12спиц;
- Сито 250мм нерж.сталь;
- Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;
- Лопатка силиконовая бежевая;
- Скалка бук 40x500мм;
- Шумовка нерж.ручка 20см;
- Терка 4 грани, нерж.сталь;
- Половник 250мл нерж.сталь;
- Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
- Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
- Коврик армированный, 42x29,5 см;
- Щипцы универсальные 300мм;
- Ножницы кухонные 305см;
- Контейнер пищевой 21л;
- Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
- Нож столовый 225мм нерж.сталь;
- Тарелка одноразовая белая (100шт);
- Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
- Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
- Смеситель для мойки, высокий излив;
- Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1; СВЧ-печь RCS511DSE;
- Фритюрница FT4; Мясорубка 12/S;

- Блендер с подогревом TM1128;
- Соковыжималка шнековая CJE6203;
- Весы порционные CAS AD-5;
- Кулер для воды HotFrost V115;
- Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
- Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
- Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
- Миска 350мл;
- Миска, нерж.сталь 510мл;
- Миска, нерж.сталь 1080мл;
- Миска 240мм из нерж.стали;
- Миска с крышкой 0,6л;
- Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
- Тарелка д/пасты фарфор;
- Тарелка глуб. фарфор 300мл;
- Тарелка мелкая. Фарфор;
- Соусник фарфор, 80мл;
- Бак с крышкой (для пищевых целей);
- Термометр инфракрасный;
- Кастрюля вакуумная высокая;
- Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
- Пистолет копильный профессиональный;
- Скороварка 5л нерж.сталь;
- Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);
- Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная.
- Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);
- Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

Информационное обеспечение процесса практики

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

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ.

учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр

«Академия», 2019. — 304 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.

— 320 с.

6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. 176 с

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p>	<p>Умения: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; требования</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Умения: обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p>	

	<p>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>	
<p>ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий</p>	<p>Умения: оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной</p>	

	<p>продукции; составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; организация питания, в том числе диетического; рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p>	<p>Умения: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</p>	

	<p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Умения: готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и</p>	
<p>ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>и</p>	

	<p>замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; организация питания, в том числе диетического; рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p>	
--	---	--

	потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

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	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПП.01.01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Вид практики	Производственная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 15

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствующих профессиональных компетенций:

1. ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
3. ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
4. ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1.1 Оценка.	<p>1.1.1 Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы. Проверка товара по накладной в соответствии заявке.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	36
2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2.1 Приготовление, подготовка, формовка различных блюд	<p>2.1.1 Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>2.1.2 Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>2.1.3 Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по</p>	36

	безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	
<p>Виды работ по учебной практике: Изучение требований техники безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работ; Подготовка рабочего места и оборудования к работе; Разделка туши говядины, свинины, баранины и подготовка мяса к тепловой обработке. Подготовка целой рыбы, чистка чешуи и удаление внутренностей, филирование. Обработка свинины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски. Обработка говядины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски. Разделка курицы, подготовка мяса для панирования. Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для фарширования. Обработка, нарезка овощей. Их подготовки к тепловой обработке для салатов. Приготовление рыбного бульона. Разделка рыбы, разделка на порционные куски. Подготовка рыбы к тепловой обработке - жарка. Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для запекания. Приготовление мясного бульона. Приготовление говяжьего бульона. Подготовка овощей. Нарезка овощей для супов. Подготовка овощей. Нарезка овощей для борща. Разделка туши говядины и подготовка мяса к тепловой обработке. Разделка туши свинины и подготовка мяса к тепловой обработке. Разделка туши баранины и подготовка мяса к тепловой обработке. Приготовление грибного бульона. Приготовление овощного бульона. Обработка говядины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски. Обработка курицы, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски. Обработка свинины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски. Разделка рыбы, подготовка кусков рыбы для запекания. Разделка курицы, подготовка кусков мяса для запекания.</p>		
Итого		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Организация производственной практики

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора или иного уполномоченного им лица образовательной организации с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников, но не более 36 академических часов в неделю.

На период производственной практики обучающиеся приказом по предприятию могут зачисляться на вакантные места, если работа соответствует требованиям программы производственной практики, и включаться в списочный состав предприятия, но не учитываться в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места на них распространяются требования стандартов, инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии по соответствующей специальности.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с рабочей программой.

4.2 Требования к минимально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится на предприятиях, оснащенных современным оборудованием, использующих современные информационные технологии, имеющих лицензию.

4.3 Информационное обеспечение процесса практики

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе

Основные источники:

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.— 320 с.

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова,Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарнососедства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<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>Промежуточная 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 практики
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p>	

<p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов норм 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; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<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; - 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	<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: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</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	<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 и 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, 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 	

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Вид практики	Производственная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 13

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующих профессиональных компетенций:

1. ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3. ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
4. ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
7. ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
8. ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к
- работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контролю качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контролю хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
- рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,
- инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
- санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 5 недель, 180 часов.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов.	72
		2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
		2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
		2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	

	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.

Виды работ по производственной практике:

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).

Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей.

Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов.

Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.

Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.

Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.

Итого	180
--------------	------------

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Организация производственной практики

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора или иного уполномоченного им лица образовательной организации с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников, но не более 36 академических часов в неделю.

На период производственной практики обучающиеся приказом по предприятию могут зачисляться на вакантные места, если работа соответствует требованиям программы производственной практики, и включаться в списочный состав предприятия, но не учитываться в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места на них распространяются требования стандартов, инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии по соответствующей специальности.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с рабочей программой.

Требования к минимально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится на предприятиях, оснащенных современным оборудованием, использующих современные информационные технологии, имеющих лицензию.

Информационное обеспечение процесса практики

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.:Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.

- б. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной</p>	
--	---	--

	<p>безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов</p>	
--	---	--

	инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

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

	<p>региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>	
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации</p>	
--	---	--

	<p>хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими</p>	
--	--	--

	<p>ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т ч на</p>	
--	---	--

<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>иностранным языке</p> <p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: -контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
---	--	--

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

	<p>категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий,</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	
--	---	--

	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного</p>	

ассортимента;
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение
продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога,
сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты
для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,
применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

	<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
--	---	--

	<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	--	--

	<p>сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК Промежуточная аттестация: -контроль</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</p>	<p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	---	---

	<p>приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>	
--	--	--

	<p>рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>	
--	---	--

	<p> виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования </p>	
--	---	--

	<p>упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость</p>	

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

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

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

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	

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

	<p>обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы</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>
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>	

<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Вид практики	Производственная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующих профессиональных компетенций:

1. ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
7. ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения

- выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать
- и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать
- на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т ч авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 4 недели, 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов. 2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	36
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.

Виды работ производственной практике:

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т ч авторских, брендовых, региональных. 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.

Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции. Правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Контроль хранения и расхода продуктов

Разработка рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы.

Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

Итого

144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Организация производственной практики

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора или иного уполномоченного им лица образовательной организации с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников, но не более 36 академических часов в неделю.

На период производственной практики обучающиеся приказом по предприятию могут зачисляться на вакантные места, если работа соответствует требованиям программы производственной практики, и включаться в списочный состав предприятия, но не учитываться в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места на них распространяются требования стандартов, инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии по соответствующей специальности.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с рабочей программой.

Требования к минимально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится на предприятиях, оснащенных современным оборудованием, использующих современные информационные технологии, имеющих лицензию.

Информационное обеспечение процесса практики

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.— 320 с.
4. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

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

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности,</p>	
---	---	--

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

	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>	

	<p>гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов;</p>	
--	--	--

	<p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника</p>	
--	---	--

	<p>порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; 42 требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

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

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

	<p>холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

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

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

	<p>приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в</p>	

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

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

	<p>дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; 50 современных, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
--	--	--

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,</p>	
---	---	--

	<p>хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>К.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядоких применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	---

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Вид практики	Производственная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 3 недели, 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов. 2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	72
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

		2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептур	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.

Виды работ по производственной практике:

Прохождение инструктажей по безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка.

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа).

Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.

Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадных салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.

<p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадных салатов). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</p>	
Итого	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Организация производственной практики

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора или иного уполномоченного им лица образовательной организации с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников, но не более 36 академических часов в неделю.

На период производственной практики обучающиеся приказом по предприятию могут зачисляться на вакантные места, если работа соответствует требованиям программы производственной практики, и включаться в списочный состав предприятия, но не учитываться в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места на них распространяются требования стандартов, инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии по соответствующей специальности.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с рабочей программой.

Требования к минимально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится на предприятиях, оснащенных современным оборудованием, использующих современные информационные технологии, имеющих лицензию.

Информационное обеспечение процесса практики

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.:Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.

- б. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

3 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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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;</p>

	<p>оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение 	

<p>оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота 	
--	--	--

	<p>столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • 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 готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом 	

	<p>особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядоких применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
--	---	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПП.05 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Вид практики	Производственная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности

- кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
 - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептов, составления заявок на продукты.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 2 недели, 72 часа.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов	
1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36	
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов. 2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	36
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на	

		вынос и для транспортирования.
	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.

Виды работ по производственной практике:

.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

.Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).

Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.

Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.

Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.

<p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.</p> <p>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.</p> <p>Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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>	
Итого	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Организация производственной практики

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора или иного уполномоченного им лица образовательной организации с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников, но не более 36 академических часов в неделю.

На период производственной практики обучающиеся приказом по предприятию могут зачисляться на вакантные места, если работа соответствует требованиям программы производственной практики, и включаться в списочный состав предприятия, но не учитываться в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места на них распространяются требования стандартов, инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии по соответствующей специальности.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с рабочей программой.

Информационное обеспечение процесса практики

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений

- сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
 6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование компетенций	Критерии Оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 дифференцированном зачете; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и 	

<p>оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ соответствие температуры подачи виду блюда; ○ аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) ○ соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; ○ 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, 	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; ○ 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, 	

	<p>требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> ○ оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; ○ соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; ○ соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ○ актуальность, оптимальность формы, текстуры; ○ оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; ○ точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	--

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПП.06 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Вид практики	Производственная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналосоответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

организации питания;

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

Знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	36
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности		

		приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов.	36
		2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
		2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
		2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

		2.3.2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.

Виды работ по производственной практике:

Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.

Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.

Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.

Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.

Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.

Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.

Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.

об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.

Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений

<p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений.</p> <p>Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> <p>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта</p>	
Итого	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение процесса практики

4.1 Организация производственной практики

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора или иного уполномоченного им лица образовательной организации с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников, но не более 36 академических часов в неделю.

На период производственной практики обучающиеся приказом по предприятию могут зачисляться на вакантные места, если работа соответствует требованиям программы производственной практики, и включаться в списочный состав предприятия, но не учитываться в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места на них распространяются требования стандартов, инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии по соответствующей специальности.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с рабочей программой.

Информационное обеспечение процесса практики

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

- Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
 11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
 12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
 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. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
 15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
 18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
 20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2015. – 254 с.
25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2015. – 216 с.
26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с
30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с
31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
32. 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
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2015. – 544 с
35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.

40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

2.

2.1.1.1.Электронные издания (ресурсы):

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>

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

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

<http://novikovgroup.ru/>

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

[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

<http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.

3.1.1.1.Дополнительные источники:

4. 1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>выхода на работу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	---

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 5

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**ПП.07 ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специальность

Профессиональный модуль

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Вид практики

Производственная

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПРОГРАММЫ 17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа практики является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088), выполнение работ по профессии 12901 Кондитер соответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
- ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
- ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;
- приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

Уметь:

- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;
- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;
- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.

Знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- организацию питания, в том числе диетического;
- рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 4 недели, 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ПК 7.2.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.3.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
ПК 7.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
ПК 7.5.	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.6.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
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	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и 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.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание практики

Наименования разделов практики	Виды выполняемых работ/направления деятельности	Содержание работ/деятельности	Количество часов
1 . Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских и шоколадных изделий	1.1 Техника выбора и хранения продуктов до момента использования.	1.1.1 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.	72
	1.2 Оформление заявок на продукты	1.2.1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1.3 Организация и подготовка основных продуктов	1.3.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		1.3.2 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
		1.3.3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	

	1.4 Комбинированные методы приготовления блюд	1.6.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	1.5 Эксплуатация технологического оборудования	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	1.6 Оценка качества блюд	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
2. Приготовление и подготовка к реализации кондитерских и шоколадных изделий	2.1 Приготовление, охлаждение, замораживание, порционирование приготовленных блюд	2.1.1 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов. 2.1.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 2.1.3. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	72
	2.2 Организация хранения продуктов	2.2.1 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 2.2.2 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на	

		вынос и для транспортирования.
	2.3 Разработка ассортимента, адаптация рецептов	2.3.1 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.3.2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
	2.4 Расчет стоимости блюд, проведение консультирования потребителей	2.4.1 Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной.
Виды работ по производственной практике: <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка сырья и приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. 2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки. 3. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки. 4. Приготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных способов оформления и отделки. 5. Приготовление хлеба с использованием различных способов оформления и отделки. 6. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки. 7. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных способов оформления и отделки. 8. Приготовление классических тортов с использованием различных способов оформления и отделки. 9. Приготовление классических пирожных с использованием различных способов оформления и отделки. 		
Итого		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Организация производственной практики

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора или иного уполномоченного им лица образовательной организации с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников, но не более 36 академических часов в неделю.

На период производственной практики обучающиеся приказом по предприятию могут зачисляться на вакантные места, если работа соответствует требованиям программы производственной практики, и включаться в списочный состав предприятия, но не учитываться в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места на них распространяются требования стандартов, инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии по соответствующей специальности.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с рабочей программой.

Информационное обеспечение процесса практики

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

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.

— 320 с.

6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. 176 с

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p>	<p>Умения: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; требования</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Умения: обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p>	

	<p>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>	
<p>ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий</p>	<p>Умения: оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной</p>	

	<p>продукции; составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; организация питания, в том числе диетического; рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p>	<p>Умения: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</p>	

	<p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Умения: готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и</p>	
<p>ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>и</p>	

	<p>замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; организация питания, в том числе диетического; рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p>	
--	---	--

	потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

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	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

1.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»
(АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)**

Приложение 7

к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	12
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	22
ПРИЛОЖЕНИЯ	40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (производственной практики)

Цели и задачи практической подготовки (производственная (преддипломная) практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (производственная (преддипломная) практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1 Перечень Общих компетенций

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

ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПК 7.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ПК 7.2.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.3.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
ПК 7.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
ПК 7.5.	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции
ПК 7.6.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

1.1.3 Комплекс профессиональных компетенций для осуществления контроля

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами,
- экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроля хранения и расхода продуктов.
- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
- ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов
- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с
- учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к
- безопасности и условиям хранения;
- приготовления каш и гарниров из круп;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;

- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовления блюд из яиц;
- приготовления блюд из творога;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовления горячих напитков;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров; приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции;
- порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;
- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовки овощей и фруктов;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

2.1. Структура практической подготовки (производственная практика)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Наименование оценочного средства
ПК 1.1-1.4 ОК 01-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	18	Отчет
ПК 2.1-2.8 ОК 01-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	
ПК 3.1-3.7 ОК 01-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	
ПК 4.1-4.6 ОК 01-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	18	
ПК 5.1-5.6 ОК 01-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	
ПК 6.1-6.4 ОК 01-	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		

09		18	
ПК 7.1-7.6 ОК 01- 09	<p>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских и шоколадных изделий</p> <p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации кондитерских и шоколадных изделий</p>	24	

2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (учебная практика) профессионального модуля (ПМ)

Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1.Ознакомление с предприятием	<p>Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	8	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>
2.Выполнение обязанностей специалист по поварскому и кондитерскому делу.	<p>Изучение должностных инструкций специалиста по поварскому и кондитерскому делу , начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места техника-технолога, специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу</p>	8	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>

	производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
	Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя), техника-технолога, специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Изучение системы организации материальной ответственности работников на предприятии.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6

Изучение порядка оперативного планирования работы производства.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
Составление плана-меню (совместно с заведующим производством, техником-технологом) на следующий день с учетом всех требований.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6

	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, техником-технологом) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
	Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Проверка соответствия конкретной продукции 8 3 15 требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6

<p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p>	8	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>
<p>Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.</p>	8	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>
<p>Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материальнотехнического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p>	8	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>

3. Оформление отчётных документов по практике	Оформление отчётных документов по практике.	8	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6
4. Защита отчета	Сдача и защита отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.	8	3
Всего:			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ(ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной). Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием /организацией, куда направляются обучающийся.

Практическая подготовка (преддипломная практика) является обязательной для всех обучающихся и проводится после освоения учебной практики и производственной практики по профилю специальности и сдачей квалификационных экзаменов по профессиональным модулям, в соответствии с учебным планом на специальность.

В период прохождения практической подготовки (преддипломной практики) обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

С момента зачисления обучающихся, в период практической подготовки (производственной практики), на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, с момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Руководители практической подготовки от колледжа устанавливают связь с руководителями практики от организации, и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики, осуществляют контроль правильного использования обучающихся в период практики, оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими заданий.

3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Методические рекомендации по выполнению отчета по практической подготовки (производственной (преддипломная) практика).

Оборудование: пароконвектомат, электрогриль (жарочная поверхность, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризера, пресс для пиццы, лампа для карамели,

аппарат для темперирования шоколада, термометр инфракрасный, термометр со щупом, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), электроблинница, плита wok, гриль (саламандр), стол холодильный с охлаждаемой горкой, сифон, фритюрница, диспансер для подогрева тарелок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга. дежи к миксерам, гастроемкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью.

3.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (производственной (преддипломная) практика) необходимо обеспечить соблюдение обучающимися практикантами требований по технике безопасности и пожарной безопасности, утвержденные образовательным учреждением.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходом практической подготовки (производственной (преддипломная)практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной (преддипломная)практика). Результат практической подготовки (производственной (преддипломная)практика) вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики обучающийся в установленные сроки сдает руководителю практики:

- договор с профильной;
организацией;заполненный;
- дневник;
- индивидуальное задание на практику;
- аттестационный лист;
- характеристика на практиканта;
- сертификат;
- отчет.

Формой отчетности обучающегося по практической подготовки (производственной (преддипломная)практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственной (преддипломная)практика) должна позволить руководителю оценить уровень развития общих и профессиональных компетенций выпускника.

Результаты обучения (освоение умения, усвоенныезнания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК,ПК)	Формы и методы контроля и оценкирезультатов обучения
– разработки ассортимента полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 5.1-4.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствосвоения

	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и

	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.

<p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– контроля хранения и расхода продуктов;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

<p>– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.

<p>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– контроля хранения и расхода продуктов;</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления каши гарниров из круп;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из яиц;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из творога;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд гарниров из макаронных изделий	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления горячих напитков;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.

– приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;	О ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– нарезки и формовки овощей и фруктов;	О ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления холодных и горячих закусок;	О ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления горячих холодных соусов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.

– приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления холодных и горячих десертов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов на производстве;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.

– контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка ина вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 5.1-4.6 ПК.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствования компетенций и личностных результатов.

– подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов.	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (производственная (преддипломная) практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ».

Предметом оценки по практические подготовки является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка завершается защитой отчета выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки руководителем практики АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Критерии оценки за практические подготовки:

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:
- правильное выполнение задания;
- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;
- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);
- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»
(АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ)»**

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на производственную практику (преддипломную)
обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

Группы _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки производственной (преддипломной) практики:

1. Позиционирование предприятия на рынке продукции и услуг общественного питания.

- состав и структура потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания, величина среднего чека;

- объемы, структура и периодичность закупок (заказов), характер потребления;

- состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей, оценку интенсивности конкуренции;

- оценка и сопоставление конкурентоспособности предлагаемой продукции;

- источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции.

2. Технологический раздел.

- график загрузки залов.

- меню блюд предприятия, реализуемых в зале и ассортимент покупных изделий в буфете, баре.

- примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня

- определить количество реализованных покупных изделий: соки, минеральные воды, вино-водочные изделия, фрукты, мучные кондитерские и булочные изделия, конфеты, и др.

- производственная программа цеха предприятия с учетом графика реализации блюд по часам работы предприятия.

- соответствие фактической вместимости помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых) для хранения продуктов - расчетной вместимости, определенной по сводной продуктовой ведомости для одной – двух групп продуктов.

- охарактеризовать выбор и соответствие технологического оборудования производственной программе.

- оценить долю новых и фирменных блюд в меню. Привести в отчете примеры оформления технико-технологических карт и технологических схем на 1-2 блюда, разработанных на данном предприятии.

- характеризовать систему отпуска блюд. Показать связь раздачи с обеденным залом.

3. Архитектурно-строительный раздел

- дать описание размещения основных цехов предприятия и привести план цеха и

имеющимся оборудованием.

4. Организационный раздел- структуру управления предприятием;
- организацию производственно-хозяйственной деятельности;
- организацию обслуживания посетителей;
- рекламную деятельность предприятия и интересные решения фирменного стиля

предприятия

На заключительном этапе практики обучающийся должен представить:

- письменный отчет согласно программе практики ;
- производственную характеристику руководителя практики от предприятия;
- отзыв руководителя практики от предприятия.

Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке обучающегося. В период прохождения практики обучающийся получает дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организационной и производственной деятельности предприятий и организаций, основным вопросам проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.

Календарные сроки практики с «___» _____ по «___» _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

Отчет сдается на до «___» _____ 20__ г.

Задание выдал: «___» _____ 20__ г.
(_____)

Ф.И.О. руководителя практики

Задание принял: «___» _____ 20__ г. (_____) (_____)
Ф.И.О. обучающегося

Руководители практики

От АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» предприятия

_____ (Ф.И.О.) _____

_____ (должность) _____

_____ (подпись) _____

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»
(АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ)»**

Утверждаю: Зав. по учебно-производственной работе _____ МП (подпись)	Согласовано: Руководитель предприятия _____ (подпись) МП
---	---

**План-график прохождения
производственной преддипломной практики**

№ п/п	Место или структурное подразделение предприятия	Планируемая работа	Календарные сроки
		Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию	С по
			С по
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			С по

Подписи руководителей практики

От АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» _____

От предприятия _____

СЕРТИФИКАТ

Настоящим удостоверяет, что

Ф.И.О. обучающегося группа, специальность

*Успешно прошел (ла) производственную практику
в объеме 144 часа*

*Практика производственная преддипломная
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

*С «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
в*

наименование организации

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,
 ФИО
 Студента (ки) группы_____, 4 курса обучающегося (йся) по специальности
 СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 код и наименование
 успешно прошел (ла) производственную преддипломную практику

в объеме часов с « » 20 г. по « » 20 г.
 в организации _____

 наименование организации, юридический адрес

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки (производственной (преддипломной) практики) _____

Дата «__» _____ 20____
 Подпись _____ / _____ / _____
 _____ / ФИО, должность
 Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ / _____ / ФИО, должность

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»
(АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

ДНЕВНИК
Практической подготовки (производственная
(преддипломная) практика)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

обучающегося(ки) ____ курса группы ____

20__

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" 46

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК» «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

Приложение 8
к ПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе примерной образовательной программы в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Программа государственной итоговой аттестации включает перечень необходимых для ее проведения документов, состав государственной итоговой аттестации, требования к проведению демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы), а также критерии оценки результата образования.

СОДЕРЖАНИЕ

I.	Общие положения	
II.	Формы ГИА	
III.	Подготовка проведения ГИА	
IV.	Проведение ГИА	
V.	Оценивание результатов ГИА	
VI.	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	
VII.	Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов	
	ПРИЛОЖЕНИЯ	
	<p><i>Приложение 1</i> Методические указания по выполнению дипломного проекта (работы)</p> <p><i>Приложение 2</i> График проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломного проекта (работы)</p> <p><i>Приложение 3</i> Протокол ознакомления с программой ГИА</p> <p><i>Приложение 4</i> Оценочные материалы демонстрационного экзамена</p> <p><i>Приложение 5</i> Перечень тем дипломных проектов (работ)</p> <p><i>Приложение 6</i> Форма титульного листа дипломного проекта (работы)</p> <p><i>Приложение 7</i> Задание на выполнение дипломного проекта (работы)</p> <p><i>Приложение 8</i> Отзыв на дипломный проект (работу)</p> <p><i>Приложение 9</i> Рецензия на дипломный проект (работу)</p> <p><i>Приложение 10</i> График проведения консультаций по выполнению дипломного проекта (работы)</p> <p><i>Приложение 11</i> Индивидуальный оценочный лист № 1 содержания дипломного проекта (работы)</p> <p><i>Приложение 12</i> Индивидуальный оценочный лист № 2 защиты дипломного проекта (работы)</p> <p><i>Приложение 13</i> Сводная ведомость оценивания дипломного проекта (работы)</p> <p><i>Приложение 14</i> Бланк протокола заседания ГЭК в форме демонстрационного экзамена</p> <p><i>Приложение 15</i> Бланк протокола заседания ГЭК в форме защиты дипломной работы (проекта)</p> <p><i>Приложение 16</i> Примерные критерии оценки содержания дипломной работы (дипломного проекта)</p> <p><i>Приложение 17</i> Примерные критерии оценки защиты дипломной работы (дипломного проекта) и выставления итоговых оценок</p> <p><i>Приложение 18</i> Портфолио достижений</p> <p><i>Приложение 19</i> Документация по анкетированию выпускников и членов ГЭК по вопросам содержания и организации ГИА</p>	

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565).

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

База приема на образовательную программу – основное общее образование.

Нормативной правовой основой проведения ГИА являются:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088);
- Приказ Минпросвещения России (Министерства просвещения РФ) от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- Устав АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»;
- Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»;
- Учебный план среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Результаты освоения образовательной программы:

Программа ГИА является частью образовательной программы среднего профессионального образования в части освоения основных видов деятельности (далее – ОВД) и соответствующих профессиональных компетенций (далее - ПК):

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного

персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер:

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими компетенциями (далее – ОК):

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

ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

II. Форма ГИА

2.1. ГИА проводится в форме **демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)**.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.2. **Демонстрационный экзамен** проводится по двум уровням:

демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

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).

2.3. **Дипломный проект (работа)** направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.
Приложение № 5 Перечень тем дипломных проектов (работ).

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

III. Подготовка проведения ГИА

3.1. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения выпускниками основной образовательной программы, соответствующей требованиям ФГОС СПО по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники:

- **12901 Кондитер**

3.2. При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

3.3. Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

3.4. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.5. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

3.6. Экспертная группа создается по специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

3.7. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

3.8. Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций.

3.9. Комплект оценочной документации 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.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального

времени.

3.10. Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА. **Приложение № 4 Оценочные материалы демонстрационного экзамена.**

3.11. Требования к дипломным проектам (работам), методика их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА.

3.12. ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Исключением является ситуация, когда по решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

3.13. Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. **Приложение № 3 Протокол ознакомления с программой ГИА.**

IV. Проведение ГИА

4.1. Длительность проведения ГИА по образовательной программе среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО.

Объем академических часов, отводимых на ГИА в структуре образовательной программы, составляет 216 часов (6 недель).

Сроки проведения ГИА: 18 мая - 28 июня.

Часы учебного плана (календарного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалиста среднего звена на ГИА, колледж самостоятельно определяет **график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломного проекта (работы).** (*Приложение 2*)

а) Особенности проведения демонстрационного экзамена

4.2. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

4.3. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4.4. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

4.5. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются **планом проведения демонстрационного экзамена**, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией **не позднее чем за двадцать календарных дней** до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с **планом проведения демонстрационного экзамена** выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок **не позднее чем за пять рабочих дней** до даты проведения экзамена.

4.6. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.7. Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

4.8. Не позднее чем **за один рабочий день** до даты проведения демонстрационного экзамена **главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена** в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

4.9. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

4.10. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

4.11. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;

з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент)).

к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

4.12. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

4.13. Указанные лица обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

4.14. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

4.15. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

4.16. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

4.17. При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

4.18. Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.19. Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

4.20. Образовательная организация обязана не позднее чем **за один рабочий день** до дня проведения демонстрационного экзамена **уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента)**.

4.21. Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

4.22. Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

4.23. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

4.24. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

4.25. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями

охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

4.26. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

4.27. Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

4.28. **Видеоматериалы** о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации **не менее одного года** с момента завершения демонстрационного экзамена.

4.29. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

4.30. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

4.31. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

4.32. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

4.33. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

4.34. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.35. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

б) Организация защиты дипломной проекта (работы)

Темы дипломных проектов (работ) должны иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем дипломных проектов (работ) разрабатывается преподавателями профессиональных модулей и утверждается колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Приложение № 5 Перечень тем дипломных проектов (работ)

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета **подготовки** к

государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта – преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- компьютер, принтер;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

При выполнении дипломного проекта/дипломной работы выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- информационного центра Колледжа;
- компьютеры, сканер, принтер;
- программное обеспечение;
- лаборатории;
- доступ к сети Интернет.

Для предварительной защиты и защиты дипломного проекта (работы)

отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочее место секретаря ГЭК, оснащенное принтером, ноутбуком;
- рабочее место выпускника;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Информационные ресурсы

Информационно-методическое обеспечение ГИА

- Программа ГИА;
- методические рекомендации по выполнению дипломного проекта (работы);
- задание на выполнение дипломного проекта (работы);
- график проведения консультаций по выполнению дипломного проекта (работы) (*Приложение 10*);
- календарный план выполнения дипломного проекта (работы);
- комплект учебно-методической документации;
- литература по специальности;
- справочники по специальности;
- периодические издания по специальности.

Информационно-документационное обеспечение

В соответствии с Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» на заседании государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- ФГОС СПО;
- программа ГИА;
- приказ руководителя колледжа об утверждении тематики дипломного проекта/дипломной работы по специальности;
- приказ руководителя колледжа о закреплении тематики дипломного проекта (работы) по специальности;
- приказ об утверждении состава ГЭК;
- приказы руководителя ПОО о допуске студентов к защите дипломного проекта (работы) на заседании ГЭК по специальности;

- зачетные книжки студентов;
- выполненные дипломные проекты (работы) студентов (в печатной и электронной формах);
- отзыв руководителя на дипломный проект (работу) (*Приложение 8*);
- рецензии на дипломный проект (работу) (*Приложение 9*);
- индивидуальные оценочные листы №1 содержания дипломного проекта (работы) (*Приложение 11*);
- индивидуальные оценочные листы №2 защиты дипломного проекта (работы) (*Приложение 12*);
- сводная ведомость оценивания дипломного проекта (работы) (*Приложение 13*);
- бланк протокола заседания ГЭК в форме демонстрационного экзамена (*Приложение 14*);
- бланк протокола заседания ГЭК в форме защиты дипломной работы (проекта) (*Приложение 15*);
- примерные критерии оценки содержания и защиты дипломного проекта (работы), выставления итоговых оценок (таблицы) (*Приложение 16, Приложение 17*);
- портфолио выпускников (при наличии) (*Приложение 18*);
- документация по анкетированию выпускников и членов ГЭК по вопросам содержания и организации ГИА приведена в (*Приложение 19*) к настоящей Программе.

Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломного проекта/дипломной работы:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от колледжа, назначенными приказом директора.

V. Оценивание результатов ГИА

5.1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

5.2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

5.3. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

5.4. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5.5. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

5.6. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

5.7. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

5.8. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

5.9. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5.10. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями Комплекта оценочной документации (далее – КОД).

Образовательные организации самостоятельно устанавливают шкалу перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания результатов выполнения задания ДЭ, в отметку, соответствующие шкалы, приведённые в составе КОД, носят рекомендательный характер и могут использоваться образовательными организациями как примерные.

Образовательная организация вправе разработать иную методику перевода или дополнить предложенную. Применяемая методика закрепляется локальными актами образовательной организации.

Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Таблица № 1

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оценка выполнения и защиты дипломных проектов (работ)

Процедура ГИА и форма протокола заседания ГЭК по результатам защиты дипломных проектов (работ) регламентируется Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников колледжа и Методическими указаниями по выполнению дипломных проектов (работ) по специальности.

На ГИА выпускник может представить портфолио индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках общих компетенций и квалификации выпускника. Структура портфолио, требования к содержанию и оформлению регламентируется Положением о портфолио образовательных достижений выпускников колледжа (титульный лист и содержание Портфолио).

Примечание: защита дипломных проектов (работ) на заседании ГЭК может сопровождаться демонстрацией мультимедиа, презентацией, дополнительными наглядными пособиями, макетами, моделями и другим демонстрационным материалом.

Защита дипломных проектов (работ) проводится на открытых заседаниях ГЭК по специальности, с участием не менее двух третей ее состава;

Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с **18.06 - 28.06**.

— на защиту дипломного проекта (работы) отводится 0,5 академического часа на одного обучающегося;

— продолжительность одного заседания не более 6 часов.

Процедура защиты дипломного проекта (работы) включает:

— доклад студента - 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание дипломного проекта/дипломной работы с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

— рассмотрение отзыва руководителя;

— рассмотрение рецензии на выполненную дипломного проекта/дипломной работы;

— объяснения студента по замечаниям рецензента;

— вопросы членов комиссии;

— ответы студента.

— может быть представлена презентация портфолио достижений выпускника (*Приложение 18*) - до 5 мин;

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

Заполнение индивидуальных оценочных листов №1 содержания дипломного проекта (работы) (*Приложение 11*) и **индивидуальных оценочных листов №2** защиты дипломного проекта (работы) (*Приложение 12*) проводятся всеми экспертами в соответствии с критериями оценки.

Итоговые оценки вносятся в **бланк протокола ГЭК в форме защиты дипломной работы (проекта)** (*Приложение 13*).

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК.

В протоколе заседания ГЭК записываются:

— итоговая оценка выполнения и защиты дипломного проекта/дипломной работы;

— присуждение квалификации;

— особые мнения (примечания).

Книга протоколов заседаний ГЭК оформляется в соответствии с Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников колледжа.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Решение об оценке выполнения и защиты дипломного проекта (работы), о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов членов ГЭК. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Оценка торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

Примечание:

В целях повышения качества образовательного процесса, выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, оценки качества преподавания и ГИА по завершении ГИА в колледже проводится *анкетирование*: выпускников, экспертов-работодателей и членов ГЭК (*Приложение 19*).

Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации. Документом установленного образца об уровне среднего профессионального образования по профессии/специальности с присвоением квалификации по образованию является диплом о среднем профессиональном образовании.

VI. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

6.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

6.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

6.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

6.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

6.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя

апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

6.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

6.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

6.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

6.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

6.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

6.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной

комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

VII. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

7.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

7.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитывать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

7.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального

пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка) <4>.

<4> **Приказ** Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 24 ноября 2010 г. N 1031н "О формах справки, подтверждающей факт установления инвалидности, и выписки из акта освидетельствования гражданина, признанного инвалидом, выдаваемых федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы, и порядке их составления" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 января 2011 г., регистрационный N 19539), с изменениями, внесенными приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 июня 2013 г. N 272н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 августа 2013 г., регистрационный N 29265) и от 17 ноября 2020 г. N 789н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2020 г., регистрационный N 61636).

7.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Приложение 1
к Программе ГИА

Методические указания по выполнению дипломного проекта (работы).

Структурное построение и содержание составных частей дипломного проекта (работы) зависит от требований ФГОС СПО к уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Памятка руководителю дипломной работы (проекта)

Дипломная работа (проект) – законченное прикладное исследование, выполненное применительно к конкретной организации, закрепляющее и расширяющее практические знания, развивающее навыки самостоятельной работы, оценивающее творческий потенциал студента. Должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями обязательно совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с обоснованием целесообразности ее разработки. Выбор одной и той же темы двумя студентами,

проходящими преддипломную практику на одном предприятии, не допускается. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Дипломная работа (проект) должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Дипломный проект (работа) выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

Для обеспечения единства оформления и содержания дипломного проекта (работы) студентов устанавливаются требования к объему и структуре работы.

Требования к оформлению дипломного проекта (работы) должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД:

– "ГОСТ 7.32-2017. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления" (введен в действие Приказом Росстандарта от 24.10.2017 N 1494-ст);

– "ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Системы менеджмента качества. Требования" (утв. Приказом Росстандарта от 28.09.2015 N 1391-ст) (вместе с "Разъяснением новой структуры, терминологии и понятий", "Другими международными стандартами в области менеджмента качества и на системы менеджмента качества, разработанными ИСО/ТК 176");

– системы менеджмента качества Государственного бюджетного профессионального учреждения Московской области «Щелковский колледж».

Структура дипломной работы (проекта)

Титульный лист (*Приложение 6*).

Задание на выполнение дипломной работы (проекта) (*Приложение 7*).

Оглавление

I. Введение, в котором должна быть обоснована актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется цель и задачи. Объем – 2-3 страницы.

II. Основная часть

- теоретическая часть
- практическая (опытно-экспериментальная) часть

III. Заключение, рекомендации по использованию полученных результатов (последовательное, логическое, краткое изложение результатов проведенного исследования, играющее роль концовки, в которой формулируются новизна и практическая значимость полученных результатов, предложения по их использованию и направлению для дальнейших исследований в данной сфере).

Объем – 2-3 страницы.

IV. Список используемых источников (не менее 15 источников, в том числе монографии и научные работы, Интернет - источники, год издания не более 5 лет).

Приложения

Объем дипломной работы (проекта) должен составлять не менее 50 листов.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Оценочные материалы

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
<p>Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°С. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°С. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

<p>Задание модуля 3: Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника. Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача закуски: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ ПУ
--	-----------

*Приложение 5
Программе ГИА*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
 «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ)»**

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

 наименование предприятия

 подпись ФИО

« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель СП

 подпись (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20__ г.

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 Перечень тем дипломных проектов (работ)**

1. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
2. Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест.
3. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 50 мест.
4. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской (французской) кухней.
5. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
6. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
 ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

кафе на 120 посадочных мест.

7. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.

8. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.

9. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.

10. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 150 посадочных мест.

11. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест.

12. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской (болгарской) кухней.

13. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.

14. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха.

15. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 25 посадочных мест.

16. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 70 мест.

17. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.

18. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.

19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в кафе на 50 посадочных мест.

20. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.

21. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы в кафе на 50 посадочных мест.

22. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных мест.

23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в ресторане на 100 посадочных мест.

24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.

25. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 150 посадочных мест.

26. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.

27. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 70 посадочных мест.

28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 80 посадочных мест.

29. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 100 посадочных мест.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 250 посадочных мест при предприятии.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 50 посадочных мест.
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 75 посадочных мест.
34. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 100 посадочных мест с азербайджанской кухней.
35. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 75 посадочных мест с татарской кухней.
36. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд в кафе на 50 посадочных мест с армянской кухней.
37. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 75 посадочных мест.
38. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в ресторане на 100 посадочных мест с еврейской кухней.
39. Разработка ассортимента и технология приготовления национальных блюд в ресторане с итальянской кухней на 150 посадочных мест.
- 40.** Организация производства и технологический процесс приготовления блюд в кафе с немецкой кухней на 75 посадочных мест.

Приложение 6

к Программе ГИА

Титульный лист (образец)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА (ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема: _____

Обучающийся _____

Группа _____

Руководитель дипломного проекта (работы) _____

Консультанты _____

Работа защищена « _____ » _____ 20 ____ г.
с оценкой « _____ »

Секретарь ГЭК: _____ / _____ /
подпись ФИО

ЗАДАНИЕ
на выполнение дипломного проекта (работы) по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающемуся

Тема дипломного проекта (работы)

Индивидуальное задание /Основные вопросы, подлежащие разработке:

Дата выдачи задания « _____ » _____ 20__ г.

Срок представления дипломного проекта (работы)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель дипломного проекта (работы) _____ / _____
подпись / ФИО

**Отзыв
на дипломную работу (проект)**

Тема

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа _____

Обучающийся

Ф.И.О.

1. Объем дипломной работы (проекта) составляет:

а) Общее количество страниц _____

б) Описательная часть _____

в) Графическая часть (при наличии) _____

г) Экономическая часть _____

д) Выполненное в результате работы (проекта) изделие (при наличии) _____

2. Оценка содержания работы:

Характерные особенности
работы _____

Степень самостоятельности обучающегося при выполнении работы (*высокая, достаточная, низкая*)

Достоинства и недостатки работы:

3. Оценка оформления
работы _____

4. Соблюдение графика выполнения
работы _____

Вывод: *работа обучающегося может/не может быть допущена к защите.*

Руководитель дипломной работы (проекта) _____ / _____ /
Подпись Ф.И.О.

« _____ » _____ 20 ____ г.

Рецензия
дипломной работы (проекта)

Тема

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа _____

Обучающийся _____
Ф.И.О.

Характеристика структуры дипломной работы (проекта), соответствие работы (проекта) по объему и содержанию теме, выданному заданию: _____

Оценка качества выполнения каждой части работы (описательной части, графической части, экономической части, выполненного в результате работы (проекта) изделия (при наличии) оцениваются отдельно):

Использование при разработке дипломной работы (проекта) современных достижений технологий науки и техники

Практическая значимость дипломной работы (проекта), возможность использования дипломной работы (проекта) в производстве или учебном процессе

Достоинства дипломной работы (проекта)

Недостатки дипломной работы (проекта)

Предлагаемая оценка дипломной работы (проекта)

Рецензент _____

фамилия, имя, отчество, место работы, должность

Подпись _____

« _____ » _____ 20__ г.

С рецензией ознакомлен (а) _____

подпись обучающегося

График проведения консультаций по выполнению дипломного проекта (работы)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ф.И.О. студента	Ф.И.О. консультанта	Дата

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ № 1
СОДЕРЖАНИЕ
дипломного проекта (работы)

« ___ » _____ 20__ г.

Обучающийся

(аяся) _____

Тема _____

Группа _____

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Член

ГЭК _____

№ п/п	Показатели /Критерии оценки дипломного проекта (работы)	Оценка
1	Сроки выполнения дипломного проекта (работы) Анализируется выполнение календарного графика выполнения дипломного проекта (работы) выпускником, представление материала в установленные сроки.	
2	Качество оформления работы - Соответствие состава и объема выполненной дипломного проекта (работы) заданию. -Соответствие правилам оформления дипломной работы (дипломного проекта) (Положение о порядке проведения ГИА в Колледже)	
3	Самостоятельность при разработке содержания дипломного проекта (работы) -Оцениваются самостоятельные выводы, четкость, обоснованность и конкретность сформулированного мнения автора по поводу основных аспектов содержания работы. -Оценивается степень владения профессиональной терминологией	
4	Актуальность темы дипломного проекта (работы) -Анализируется актуальность проблемы в дипломном проекте (работе); -Оценивается объем и точность формулировки цели, задач, предмета, объекта работы, методы анализа, проектирования (исследования)	
5	Соответствие содержания дипломного проекта (работы) избранной теме -Логика дипломной работы (дипломного проекта) -Соответствие содержанию структурных частей теме дипломного проекта (работы) - Оценивается связь ее частей дипломной работы (дипломного проекта)с темой работы, конкретность формулировки темы, отражение в теме направленности работы, присутствие в каждой части обоснования рассмотрения данного вопроса в рамках данной темы	
6	Анализ содержания работы Оценивается: -степень отражения вопросов, подлежащих разработке в содержании дипломного проекта (работы); -степень владения выпускником методологическим аппаратом проектирования, исследовательской работы; -степень осуществления сравнительно сопоставительного анализа различных теоретических подходов; -уровень выполнения практической части дипломного проекта (работы); -степень раскрытия темы выпускной квалификационной работы; -наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов, приспособлений; -творческий характер анализа и обобщения реально существующих технологических процессов, инструментов, приспособлений; -наличие предложений по использованию оборудования, по замене традиционно используемого оборудования на современное, универсальное и т.п.	

7	Практическая значимость дипломного проекта (работы) -Оценивается степень прикладного характера, возможность внедрения работы в целом, отдельных частей в практической профессиональной деятельности	
8	Анализ графической части дипломного проекта (работы) Анализируется объем и качество представленного графического, иллюстративного материала, его отражение содержания дипломного проекта (работы).	
9	Анализ документальной части Анализируется объем и качество представленной технической документации, её отражение в содержании дипломного проекта (работы).	
10	Анализ экспериментальной части -наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования; -адекватность применения современных методик исследования	
11	Анализ наличия теоретических исследований -уровень теоретической проработки вопросов дипломного проекта (работы), качество изучения источников, нормативной документации, логика проектирования, теоретического обоснования принимаемых технологических и управленческих решений	
12	Степень использования компьютерной, вычислительной техники -использование при выполнении дипломного проекта (работы) современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов	
13	Полнота и обоснованность принятых решений по разделам работы -уровень проведения всестороннего анализа состояния объекта исследования с использованием соответствующих методов обработки информации, выявление тенденций изменения процессов и проблем, требующих решения или совершенствования; -наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов, приспособлений; творческий характер анализа и обобщения реально существующих технологических процессов ,инструментов, приспособлений	
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА Примечание: 1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо». 2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно». 3. Оценка «удовлетворительно» выставляется если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно». 4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.		

Член
ГЭК

подпись

Ф.И.О.

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ №2
ЗАЩИТА
дипломного проекта (работы)**

«__» _____ 20__ г.

Обучающийся

(аяся) _____

Тема _____

Группа _____

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Член ГЭК _____

№ п/п	Элементы, оцениваемые при защите дипломного проекта (работы)	Оценка
1.	Качество доклада: -соответствие доклада содержанию дипломного проекта (работы); -способность выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований; -умение пользоваться иллюстративным материалом, схемами и др.; - умение четко, конкретно и ясно доложить содержание работы; -умение обосновать и отстаивать принятые решения; -уровень знания нормативных документов; -умение в докладе сделать выводы о проделанной работе	
2	Качество ответов на вопросы: -правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника; - умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую профессиональную терминологию	
3	Качество чертежей, иллюстраций, презентаций к докладу: - соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада; -грамотность оформления иллюстративного материала и упоминания в докладе; -выразительность использованных средств	
4	Поведение при защите работы: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).	
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ дипломного проекта (работы)		
Примечание: 1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо». 2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично» не более одного критерия «удовлетворительно». 3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно». 4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки		

ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА	ОЦЕНКА ЧЛЕНА ГЭК	ОЦЕНКА дипломного проекта (работы)
За содержание выполненной дипломного проекта (работы)		
За защиту дипломного проекта (работы)		

Член

ГЭК _____

подпись

Ф.И.О

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
оценивания дипломного проекта (работы)**

« ____ » _____ 20 ____ г.

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа _____

№ п/ п	ФИО выпускник а	Оценки защиты дипломного проекта (работы)					Средняя оценка	Итоговая оценка
		ФИ О 1 член ГЭК	ФИ О 2 член ГЭК	ФИ О 3 член ГЭК	ФИ О 4 член ГЭК	ФИ О 5 член ГЭК		
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
Сумма баллов								
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА (по группе)								

Примечание: оценка повышается, если имеются призовые места на региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, Ворлдскиллз

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии:

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Бланк протокола заседания ГЭК ГИА в форме демонстрационного экзамена (образец)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Группа № _____

Протокол № _____

Заседания Государственной экзаменационной комиссии
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

« _____ » _____ 20 _____ г.

Присутствовали:
Главный эксперт

Экспертная группа

Председатель ГЭК

Рассмотрев результаты государственной итоговой аттестации в виде
демонстрационного экзамена по специальности

09.02.07 «Информационные системы и программирование»

Государственная экзаменационная комиссия постановила:

1. Обучающимся, успешно сдавшим демонстрационный экзамен присвоить квалификацию **специалист** с выдачей диплома:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Количество баллов	Оценка (прописью)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Группа № _____

Протокол № _____

Заседания Государственной экзаменационной комиссии
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

« _____ » _____ 20 _____ г.

Присутствуют:

Председатель ГЭК:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Секретарь ГЭК:

Рассмотрев результаты государственной итоговой аттестации по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Государственная экзаменационная комиссия постановила:

1. Обучающимся, успешно защитившим дипломную работу (проект) присвоить квалификацию **специалист** с выдачей диплома:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Тема дипломного проекта	Оценка
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			

12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			

2. Обучающимся, не сдавшим ГИА по специальности, выдать справку об обучении в АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

1.

2.

3.

Председатель ГЭК: _____ (_____)
подпись Ф.И.О.

Зам. председателя: _____ (_____)
подпись Ф.И.О.

Члены комиссии: _____ (_____)
подпись Ф.И.О.

_____ (_____)
подпись Ф.И.О.

_____ (_____)
подпись Ф.И.О.

Секретарь ГЭК: _____ (_____)
подпись Ф.И.О.

Таблица 1 - Примерные критерии оценки *содержания* дипломного проекта (работы)

№ п/п	Показатели /Критерии оценки дипломного проекта (работы) /Показатели	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
1	Качество оформления работы - Соответствие состава и объема выполненной дипломного проекта (работы) заданию. -Соответствие правилам оформления дипломного проекта (работы) (Положение о порядке проведения ГИА в Колледже)	Полностью соответствует	Достаточно соответствует	Частично соответствует	Не соответствует
2	Самостоятельность при разработке содержания дипломного проекта (работы) -Оцениваются самостоятельные выводы, четкость, обоснованность и конкретность сформулированного мнения автора по поводу основных аспектов содержания работы. -Оценивается степень владения профессиональной терминологией	Полностью соответствует	Достаточно соответствует	Частично соответствует	Не соответствует
3	Актуальность темы дипломного проекта (работы) -Анализируется обоснование в дипломном проекте (работе) актуальности проблемы; -Оценивается объем и точность формулировки цели, задач, предмета, объекта работы, методы анализа, проектирования (исследования)	Особо актуальна	Достаточно актуальна	Недостаточно актуальна	Неактуальна
4	Соответствие содержания дипломного проекта (работы) избранной теме -Логика дипломного проекта (работы)-Соответствие содержанию структурных частей теме дипломного проекта (работы) -Оценивается связь ее частей дипломного проекта (работы) с темой работы, конкретность формулировки темы, отражение в теме направленности работы, присутствие в каждой части обоснования рассмотрения данного вопроса в рамках данной темы	Полностью соответствует	Достаточно соответствует	Частично соответствует	Не соответствует
5	Анализ содержания работы Оценивается: -степень отражения вопросов, подлежащих разработке в содержании дипломного проекта (работы);	Полностью соответствует	Достаточно соответствует	Частично соответствует	Не соответствует

	<p>-степень владения выпускником методологическим аппаратом проектирования, исследовательской работы;</p> <p>-степень осуществления сравнительно сопоставительного анализа различных теоретических подходов;</p> <p>-уровень выполнения практической части дипломного проекта (работы);</p> <p>-степень раскрытия темы дипломного проекта (работы);</p> <p>-наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов, приспособлений;</p> <p>-творческий характер анализа и обобщения реально существующих технологических процессов, инструментов, приспособлений;</p> <p>-наличие предложений по использованию оборудования, по замене традиционно используемого оборудования на современное, универсальное и тп.</p>				
7	<p>Практическая значимость работы</p> <p>-Оценивается степень прикладного характера, возможность внедрения работы в целом, отдельных частей в практической профессиональной деятельности</p>	Высокая степень прикладного характера дипломной работы (дипломного проекта)	Достаточная степень прикладного характера дипломной работы (дипломного проекта)	Недостаточная степень прикладного характера дипломной работы (дипломного проекта)	Работа не имеет прикладного характера
8	<p>Анализ графической части работы</p> <p>Анализируется объем и качество представленного графического, иллюстративного материала, его отражение содержания дипломного проекта (работы).</p>	Высокое качество графического и иллюстративного материала	Достаточное качество графического и иллюстративного материала	Недостаточное качество графического и иллюстративного материала	Плохое качество материала, недостаточный объем материала
9	<p>Анализ экономической части работы:</p> <p>Анализируется качество представленных экономических расчетов</p>	Высокое качество	Достаточное качество	Недостаточное качество	Плохое качество материала,
10	<p>Анализ документальной части</p> <p>Анализируется объем и качество представленной технической документации, её отражение в содержании дипломного проекта (работы).</p>	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не имеется
11	<p>Анализ экспериментальной части</p> <p>-наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования;</p> <p>-адекватность применения современных методик исследования</p>	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не имеется

12	Анализ наличия теоретических исследований -уровень теоретической проработки вопросов дипломного проекта (работы), качество изучения источников, нормативной документации, логика проектирования, теоретического обоснования принимаемых технологических и управленческих решений	Высокий уровень теоретической проработки вопросов дипломной работы (дипломного проекта)	Достаточная степень теоретической проработки вопросов дипломной работы (дипломного проекта)	Недостаточная степень теоретической проработки вопросов дипломной работы (дипломного проекта)	Низкий уровень
13	Степень использования компьютерной, вычислительной техники -использование при выполнении дипломного проекта (работы) современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов	Использовано полностью	Использовано в достаточной степени	Использовано частично	Не использовано
14	Полнота и обоснованность принятых решений по разделам работы -уровень проведения всестороннего анализа состояния объекта исследования с использованием соответствующих методов обработки информации, выявление тенденций изменения процессов и проблем, требующих решения или совершенствования; -наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов, приспособлений; творческий характер анализа и обобщения реально существующих технологических процессов, инструментов, приспособлений	Решения, выводы, предложения обоснованы полностью	обоснованы в достаточной степени	обоснованы в недостаточной степени	Не обоснованы

Примечание:

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».
2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».
4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Таблица 2 - Примерные Критерии оценки защиты дипломного проекта (работы)

№ п/п	Элементы, оцениваемые при защите ВКР	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
1.	<p>Качество доклада:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие доклада содержанию дипломного проекта (работы); -способность выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований; -умение пользоваться иллюстративным материалом, схемами и др.; - умение четко, конкретно и ясно доложить содержание работы; <p>-умение обосновать и отстаивать принятые решения;</p> <p>-уровень знания нормативных документов;</p> <p>-умение в докладе сделать выводы о проделанной работе</p>	Высокий уровень качества доклада	Достаточный уровень качества доклада	Недостаточный уровень качества доклада	Низкий уровень доклада
2.	<p>Качество ответов на вопросы: - правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника;</p> <p>- умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую профессиональную терминологию</p>	Высокий уровень качества	Достаточный уровень	Недостаточный уровень	Низкий уровень
3.	<p>Качество чертежей, иллюстраций, презентаций к докладу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада; -грамотность оформления иллюстративного материала и упоминания в докладе; -выразительность использованных средств 	Высокий уровень качества	Достаточный уровень	Недостаточный уровень	Низкий уровень
4.	<p>Поведение при защите работы: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).</p>	Высокий уровень качества	Достаточный уровень	Недостаточный уровень	Низкий уровень

Примечание:

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».
2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично» не более одного критерия «удовлетворительно».
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».
4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки

Таблица 3 - *Итоговая* оценка дипломного проекта (работы)

Итоговая оценка выставляется:	Если получены оценки:		Оценка члена ГЭК
	<i>За содержание выполненной работы</i>	<i>За защиту работы</i>	
Отлично	Отлично	Отлично, хорошо	Отлично
Хорошо	Отлично, хорошо	Хорошо, удовлетворительно	Отлично, хорошо
Удовлетворительно	Отлично, хорошо, удовлетворительно	Удовлетворительно, неудовлетворительно	Хорошо, удовлетворительно

Примечание: оценка повышается, если имеются призовые места на региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)**

ПОРТФОЛИО ДОСТИЖЕНИЙ

Место для фото

Ф.И.О. студента

ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ПОРТФОЛИО

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Презентационное портфолио
4. Портфолио достижений
5. Учебно-исследовательское портфолио
6. Портфолио участия в общественной жизни
7. Диагностическое портфолио
8. Оценочное портфолио
9. Творческое портфолио

СОДЕРЖАНИЕ ПОРТФОЛИО

Раздел портфолио	Подтверждение уровня (факта) индивидуальных достижений
Презентационное портфолио	Самопрезентация, автобиография, основные сведения о себе, эссе, анализ важнейших событий и эпизодов жизни, их оценка, вес в сегодняшней жизни, основные этапы становления личности, факторы, события, люди, повлиявшие на это; обучение в Колледже - оценки и комментарии обучающегося на всех этапах обучения, любимые дисциплины, преподаватели, мотивы обучения, основные периоды и этапы получения образования, представление о собственной миссии, жизненных и профессиональных ценностях, целях, стратегии, планах, способах, спелствах и времени их постижения и т.п.
Учебно исследовательское портфолио	Индивидуальный план учебно-исследовательской деятельности с отзывом руководителей о результатах работы над рефератом, курсовой работой (курсовым проектом) и ВКР
	Реферат
	Курсовая работа (курсовой проект)
	Выпускная квалификационная работа
	Печатные работы (тезисы, статьи в различных сборниках)
	Созданные обучающимся презентации в программе MS PowerPoint
Портфолио участия в общественной жизни	Буклеты, проспекты и др., созданные обучающимся
	Список общественных должностей, которые занимал обучающийся (староста, член актива группы и т.п.) с указанием периода времени
Диагностическое портфолио	Список мероприятий, в которых принимал участие обучающийся (конкурсы, конференции, занятия в нетрадиционной форме, КВН, форумы и т.п.) с указанием периода времени
	Характеристика личностных и деловых качеств студента, по результатам прохождения психологических тестов, диагностик
Портфолио достижений	Официальные документы, свидетельствующие о достижениях (дипломы, грамоты, свидетельства, сертификаты, благодарности и т.п.). Журнальные, газетные и фото и иные документы, свидетельствующие об успехах
	Список факультативов, спецкурсов, спецсеминаров, пройденных студентом
Оценочное портфолио	Индивидуальная ведомость с итоговыми отметками по учебным дисциплинам учебного плана (зачетная книжка), лист рейтинга личных образовательных достижений
	Дневники прохождения учебных и производственных практик
	Характеристика на студента с места практики, отзыв, фотоотчет
Творческое портфолио	Сочинения, стихи, рассказы и другие творческие работы
	Хобби, интересы (сфера свободных интересов, занятий, хобби, их примеры, иллюстрации, фотоматериалы, их значение в жизни вообще и в профессиональной жизни, в частности)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:24 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0