

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

«Согласовано»

Генеральный директор
ООО «Коваленко и К^о»

Л. П. Коваленко

2022 г.



«Утверждаю»

Директор КГБ ПОУ «УАПК»

А. А. Куденко

2022 г.



«Согласовано»

Руководитель Октябрьского филиала

КГБ ПОУ «УАПК»

А.Н. Цепуренко

2022 г.



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

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

повар

кондитер

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 г.10 мес.

2022 г.

Содержание

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

ПРИЛОЖЕНИЯ

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

Раздел 1. Общие положения

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

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана Октябрьским филиалом КГБ ПОУ «УАПК» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Трудовой кодекс РФ
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 14 июля 2022 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2022 года)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 28 августа 2020 года)
- Приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 года N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 5 мая 2022 года)
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 10 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
- Закон Приморского края от 13 августа 2013 года N 243-КЗ «Об образовании в Приморском крае» (с изменениями на 1 августа 2022 года).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

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

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 3780 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 3 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часа.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

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

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

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

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку	Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителем. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование,

	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,	Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично

	круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление,	Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

	творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких	Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать

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

	реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
--	---	--

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Объем образовательной программы, час.	Учебная нагрузка с преподавателем		Индивидуальный проект	Курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятий		
1	2	3	4	5	6	7	8
ОД	Общеобразовательный цикл		2052	1960	1054	18	
ОДБ	Базовые дисциплины		1542	1492	714		
ОДБ.01	Русский язык		130	114	114		1,2
ОДБ.02	Литература		170	170			1,2,3
ОДБ.03	История		172	172			1,2,3
ОДБ.04	Физическая культура		302	302	302		1,2,3,4
ОДБ.05	ОБЖ		72	72	20		1
ОДБ.06	Естествознание		402	386	96		1,2,3
ОДБ.07	Иностранный язык		170	170	170		1,2,3
ОДБ.08	Астрономия		54	36	12	18	4
ОДБ.09	Родная литература		70	70			4
ОДП	Профильные дисциплины		720	581	369		
ОДП.01	Математика		312	286	218		1,2
ОДП.02	Информатика		108	108	86		1,2
ОДП.03	Экономика		90	74	36		3
	Профессиональная подготовка		3780	1906	742		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		826	730	408		
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		94	78	30		1
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров		80	64	32		1
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		86	70	30		1
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		36	36	8		4
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		70	54	38		3
ОПЦ.06	Охрана труда		36	36	10		2
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		90	74	74		3,4
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		36	36	18		4
ОПЦ.09	Физическая культура		40	40	40		4
ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка		80	80	54		4
ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности		74	58	30		3
ОПЦ.12	Психология общения		68	68	38		4
ОПЦ.13	Экология и природопользование		36	36	6		4

	Профессиональный цикл		2954	1176	748		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		408	124	68		1
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36	32	18		1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108	92	50		1
УП.01	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	3	108				1
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю профессии)	4	144				1
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		742	262	166		2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36	32	16		2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		256	230	150		2
УП.02	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	5	180				2
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю профессии)	7	252				2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		424	200	128		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		36	32	10		3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		184	168	118		3
УП.03	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	2	72				3
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю профессии)	3	108				3

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		508	204	128		3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		36	32	8		3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		208	172	120		3
УП.04	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	3	108				3
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю профессии)	4	144				3
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		872	386	258		4
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	32	10		4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		380	354	248		4
УП.05	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	6	216				
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю профессии)	6	216				
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА	Государственная итоговая аттестация	2					
ВК.00	Время каникулярное:	24					
Всего (включая общеобразовательный, общепрофессиональный и профессиональные циклы)		147	5904	3866			

5.2. График учебного процесса

[illegible][illegible]

	-		::	- Промежуточная аттестация	Δ	- Подготовка к государственной (итоговой) аттестации
	- Учебная практика		X	- Производственная практика (преддипломная)	Ш	- Государственная (итоговая) аттестация
	- Производственная практика		=	- Каникулы	*	- Неделя отсутствует

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

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

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении III.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатория, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования ФГОС СПО.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Русского языка и Литературы

Иностранного языка

Истории Естествознания

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Математики

Информатики

Социально-экономических дисциплин

Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Основ товароведения продовольственных товаров

Профессиональных дисциплин по профессии Повар, кондитер

Лаборатория:

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

Спортивный комплекс:

спортивный зал

Залы:

библиотека;

читальный зал с выходом в интернет;

актовый зал.

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

Октябрьский филиал КГБ ПОУ «УАПК», реализующий программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитрат тестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско - решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско - решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и

дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания.

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

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

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

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

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

ГИА проходит в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

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

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

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

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

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

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

Группа разработчиков

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

Руководители группы

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

Приложения к ОПОП
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.....	2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....	20
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....	44
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.....	63
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.....	82
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	106
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров.....	118
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.....	128
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.....	137
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета.....	146
ОПЦ.06	Охрана труда.....	157
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности.....	166
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности.....	174
ОПЦ.09	Физическая культура.....	184
ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка.....	193
ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности.....	201
ОПЦ.12	Психология общения.....	211
ОП.13	Экология и природопользование.....	220
	Рабочая программа воспитания.....	228
	Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА.....	253

Приложение I.1

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2022

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать 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 языке
ОК 10.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 11.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ЛР	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

	обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- в подготовке, уборке рабочего места; - в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - в приготовлении, порционировании (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - в ведении расчетов с потребителями.
Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимент, рецептур, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 408
в том числе в форме практической подготовки 68

Из них на освоение МДК 124
в том числе самостоятельная работа _____
практики, в том числе учебная 108
производственная 144

Промежуточная аттестация 18

(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Консультации		
				Всего	В том числе						
Промежу т. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная		Производственная						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1-11 ПК 1.1-1.4	МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	18	408	18	68	X	108	144	4	
ОК 1-11 ПК 1.1-1.4	МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	50							10	
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	X	X						X		
	Промежуточная аттестация	6	X								
	Экзамен по ПМ	12							X		
	Всего:	18	64	408	18	68	X	108	144	14	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		32
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		32
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	6
	1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2.Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	
	В том числе, практических занятий	2
	Практическое занятие № 1. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	8
	1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	В том числе, практических занятий	4
	1. Практическое занятие № 2. Ревизия запорной арматуры. Схема расстановки оборудования для обработки овощей и приготовления полуфабрикатов	2
	2. Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара для МКО овощей и грибов	2
Тема 1.3. Организация	Содержание	8

и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	В том числе, практических занятий	4
	1. Практическое занятие № 4. Схема расстановки оборудования для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.	2
	2. Практическое занятие № 5. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них .	Содержание	10
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	В том числе, практических занятий	8
	1. Практическое занятие № 6. Схема расстановки оборудования для обработки мяса	2
	2. Практическое занятие № 7. Правила эксплуатации технологического оборудования, инструментов, инвентаря	2
	3. Практическое занятие № 8. Схема расстановки оборудования для обработки домашней птицы, дичи, кроликов	2
Раздел № 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	4. Практическое занятие № 9. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	92
	Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	92
	Содержание	14
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. 2. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	
	В том числе, практических занятий	10
	1. Практическое занятие № 10. Виды нарезки клубнеплодов, корнеплодов (простые и сложные). Способы предотвращения потемнения овощей.	2

	2. Практическое занятие № 11. Расчет количества сырья и выхода полуфабрикатов из картофеля в зависимости от сезона года.	2
	3. Практическое занятие № 12. Подготовка овощей для фарширования. Технологический процесс фарширования овощей.	2
	4. Практическое занятие № 13. Хранение обработанных овощей. Правила, условия, сроки хранения, способы упаковки.	2
	5. Практическое занятие № 14. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), кулинарное назначение, составление композиций.	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	8
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. 3. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. 4. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	22
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы. 3. Приготовление порционных полуфабрикатов, панированные в различных панировках.	
	В том числе, практических занятий	
	1. Практическое занятие № 15. Обработка рыбы с костным скелетом.	
	2. Практическое занятие № 16. Обработка рыбы осетровых пород.	2
	3. Практическое занятие № 17. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2
	4. Практическое занятие № 18. Обработка нерыбного водного сырья	2
	5. Практическое занятие № 19. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	6. Практическое занятие № 20. . Приготовление рыбной котлетной массы.	
	7. Практическое занятие № 21. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	
	8. Практическое занятие № 22. Приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	
Тема 2.4. Обработка,	Содержание	10

подготовка мяса, мясных продуктов	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. 4. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 5. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	16
	1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе, практических занятий	12
	1. Практическое занятие № 23. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.	2
	2. Практическое занятие № 24. Приготовление порционных полуфабрикатов.	2
	3. Практическое занятие № 25. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.	2
	4. Практическое занятие № 26. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса.	2
	5. Практическое занятие № 27. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.	2
	6. Практическое занятие № 28. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из субпродуктов.	2
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. 3. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	
	1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	16
	В том числе, практических занятий	12
	1. Практическое занятие № 29. Способы заправки птицы.	2

	2. Практическое занятие № 30. Способы заправки дичи.	2
	3. Практическое занятие № 31. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	2
	4. Практическое занятие № 32. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	2
	5. Практическое занятие № 33. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
	6. Практическое занятие № 34. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
Учебная практика Виды работ 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.		108

17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика профессионального модуля Виды работ 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	216
Консультации	14
Промежуточная аттестация	18
Всего	408

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также мастерские и лаборатории, оснащенные необходимым оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева– М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.

3.2.2. Электронные издания

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. <http://one-umnik.ru> – технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

6. www.ews.ru – схемы разделки туш

7. www.rnms.ru – электронный учебный модуль «Разделка передней четвертины говяжьей полутуши. Контрольная работа»

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2015. -680 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и	

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	производственной практикам
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение I.2

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2022

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать 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 языке
ОК 10.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 11.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ЛР	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Уметь	- эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

	- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 742

в том числе в форме практической подготовки 166

Из них на освоение МДК 292

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная 180

производственная 252

Промежуточная аттестация 24

(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	В том числе						
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная		Производственная	Консультации					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1-11 ПК 2.1-2.8	МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	16	32	-	16	X	180	252	4	
ОК 1-11 ПК 2.1-2.8	МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	256	150	230	6	150	X			20	
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	X	X						X		
	Промежуточная аттестация	6	X								
	Экзамен по ПМ	12							X		
	Всего:	742	166	262	6	166	X	180	252	24	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	4
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	10
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места по приготовлению заправочных супов.	2
	Практическое занятие № 2. Подбор технологического оборудования для приготовления бульонов, супов.	2

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	10
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2
	Практическое занятие № 4. Подбор технологического оборудования инвентаря, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	8
	1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 5. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в жареном, запеченном и тушеном виде	2
	Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих блюд	2
МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		230
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		40
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	8
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров 2. Кулинарное назначение бульонов и отваров. 3. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	В том числе, практических занятий	2
	Практическое занятие № 7. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	14
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	2. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий).	
	3. Последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих супов.	
	В том числе, практических занятий	6
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, прозрачных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Практическое занятие № 8. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с крупой.	2
	Практическое занятие № 9. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с бобовыми.	2
	Практическое занятие № 10. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями.	2
	Содержание	10
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных, сладких супов, супов региональной кухни	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 11. Супы-пюре. Работа со сборником рецептов.	2
	Практическое занятие № 12. Составление технологических схем.	2
	Содержание	8
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 13. Окрошка мясная. Работа со сборником рецептов.	2
	Практическое занятие № 14. Составление технологических схем.	2
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		36

Тема 3.1 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	8
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент горячих соусов. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
	В том числе, практических занятий	2
	Практическое занятие № 15. Готовые соусы промышленного производства.	2
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	12
	1. Кулинарное назначение соусов в ассортименте и его производных. 2. Приготовление соусов в ассортименте и его производных. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	В том числе, практических занятий	6
	Практическое занятие № 16. Расчет количества сырья для приготовления соуса грибного.	2
	Практическое занятие № 17. Расчет количества сырья для приготовления соуса сметанного.	2
	Практическое занятие № 18. Расчет стоимости соусов.	2
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	8
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	В том числе, практических занятий	6
	Практическое занятие № 19. Технология приготовления соусов яично-масляных.	2
	Практическое занятие № 20. Технология приготовления масляных смесей.	2
	Практическое занятие № 21. Составление ТТК.	2
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	8
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких соусов. 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 22. Технология приготовления соусов сладких.	2
	Практическое занятие № 23. Составление ТТК.	2
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		34
Тема 4.1 Приготовление,	Содержание	22

подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Методы приготовления грибов. 4. Приготовление блюд из свежих, сушеных и консервированных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе, практических занятий	14
	Практическое занятие № 24. Расчет стоимости блюд из овощей и грибов.	2
	Практическое занятие № 25. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.	2
	Практическое занятие № 26. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	2
	Практическое занятие № 27. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	2
	Практическое занятие № 28. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 29. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 30. Составление ТТК.	2
Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	12
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий 2. Правила варки каш, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Подбор соусов.	
	В том числе, практических занятий	6
	Практическое занятие № 31. Расчет количества круп и жидкости.	2
	Практическое занятие № 32. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
	Практическое занятие № 33. Составление ТТК.	2
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		30
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	16
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра 2. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц. 3. Методы приготовления блюд из творога. 4. Методы приготовления блюд из сыра.	
	В том числе, практических занятий	8
	Практическое занятие № 34. Расчет требуемого количества яичного порошка, меланжа при замене продуктов в рецептуре.	2

	Практическое занятие № 35. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов.	2
	Практическое занятие № 36. Приготовление горячих блюд из творога и сыра.	2
	Практическое занятие № 37. Составление ТТК.	2
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	14
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки 2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. 3. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	В том числе, практических занятий	8
	Практическое занятие № 38. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	2
	Практическое занятие № 39. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки	2
	Практическое занятие № 40. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 41. Расчет стоимости блюд.	2
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		40
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. 3. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	В том числе, практических занятий	6
	Практическое занятие № 42. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд.	2
	Практическое занятие № 43. Ассортимент блюд из нерыбного водного сырья.	2
	Практическое занятие № 44. Признаки доброкачественности рыбы.	2
Тема 6.2. Приготовление и	Содержание	28

подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	
	3. Приготовление блюд из жареной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
	4. Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
	5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
	6. Приготовление блюд из рыбной кнельной массы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	В том числе, практических занятий	14
	Практическое занятие № 45. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	2
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Практическое занятие № 46. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2
	Практическое занятие № 47. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	2
	Практическое занятие № 48. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	Практическое занятие № 49. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 50. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 51. Расчет стоимости блюд.	2
	Тема 7.1. Классификация,	10
	Содержание	

ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1. Значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Классификация, ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов. 3. Классификация, ассортимент горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 4. Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 5. Правила выбора домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	24
	1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 3. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.	
	В том числе, практических занятий	16
	Практическое занятие № 52. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	2
	Практическое занятие № 53. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	2
	Практическое занятие № 54. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд рубленого мяса.	2
	Практическое занятие № 55. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы.	2
	Практическое занятие № 56. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из субпродуктов.	2
	Практическое занятие № 57. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 58. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 59. Расчет стоимости блюд.	2
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. 2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления. 3. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	16

	В том числе, практических занятий	10
	Практическое занятие № 60. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной и припущенной птицы.	2
	Практическое занятие № 61. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной птицы, дичи.	2
	Практическое занятие № 62. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеной птицы, дичи.	2
	Практическое занятие № 63. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд запеченной птицы, дичи.	2
	Практическое занятие № 64. Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы и субпродуктов.	2
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой		180

продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	252

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Консультации	24	
Промежуточная аттестация	24	
Всего	742	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также мастерские и лаборатории, оснащенные необходимым оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
8. Качурина Т.А.. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А.Качурина– М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240с.

3.2.2. Электронные издания

1. 1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2015. -680 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей	

кролика разнообразного ассортимента	кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	– практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение I.3

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2022

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать 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 языке
ОК 10.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 11.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ЛР	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 424

в том числе в форме практической подготовки 128

Из них на освоение МДК 200

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация 30

(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе						
	Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1-11 ПК 3.1-3.6	МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	10	32	-	10	X	72	108	4	
ОК 1-11 ПК 3.1-3.6	МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	184	118	168	6	118	X			10	
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	X	X						X		
	Промежуточная аттестация	6	X								
	Экзамен по ПМ	24							X		
	Всего:	424	128	200	6	128	X	72	108	14	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	16
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. 3. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции 4. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	
	В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 1. Требования к рабочим местам по приготовлению холодной кулинарной продукции.	
	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной продукции.	
	Практическое занятие № 3. Организации технологического процесса обработки овощей.	
	Практическое занятие № 4. Организации технологического процесса тепловой обработки сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	Содержание	16
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. 2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. 4. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	

закусок	В том числе, практических занятий	10
	Практическое занятие № 5. Эксплуатация механического оборудования.	2
МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		168
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		168
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	42
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов.	
	2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных заправок.	
	3. Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	
	4. Ассортимент, кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства.	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых соусов и заправок промышленного производства.	
	6. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок.	
	В том числе, практических занятий	30
	Практическое занятие № 6. Технология приготовления соусных п/ф: ароматизированных масел, эмульсий.	2
	Практическое занятие № 7. Технология приготовления соусных п/ф: смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре.	2
	Практическое занятие № 8. Технология приготовления соус майонез и его производных	2
	Практическое занятие № 9. Технология приготовления заправок на растительном масле.	2
	Практическое занятие № 10. Заправки для салатов разных стран.	2
	Практическое занятие № 11. Правила подбора холодных соусов для приготовления салатов.	2
	Практическое занятие № 12. Правила подбора заправок для приготовления салатов.	2
	Практическое занятие № 13. Требования к качеству заправок для салатов.	2
	Практическое занятие № 14. Требования к качеству холодных соусов для салатов.	2
	Практическое занятие № 15. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2
	Практическое занятие № 16. Расчет стоимости заправок в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 17. Расчет стоимости заправок в ассортименте	2
	Практическое занятие № 18. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 19. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 20. Составление ТТК.	2
Тема 2.2	Содержание	50

Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	
	2. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	4. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	
	5. Ассортимент, рецептуры салатов.	
	6. Технология приготовления салатов разнообразного ассортимента.	
	7. Технология приготовления салатов разнообразного ассортимента.	
	8. Технология приготовления салатов разнообразного ассортимента.	
	9. Условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента	
	10. Условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента	
	В том числе, практических занятий	30
	Практическое занятие № 21. Технология приготовления, оформление и отпуск салатов из свежих овощей.	2
	Практическое занятие № 22. Требования к качеству, сроки хранения салатов из свежих овощей.	2
	Практическое занятие № 23. Технология приготовления, оформление и отпуск салатов из квашенных, маринованных и соленых овощей.	2
	Практическое занятие № 24. Работа со сборником рецептов: расчет стоимости салатов из свежих овощей.	2
	Практическое занятие № 25. Технология приготовления, оформление и отпуск салатов из отварных овощей.	2
	Практическое занятие № 26. Расчет стоимости салатов мясной, столичный.	2
	Практическое занятие № 27. Требования к качеству, сроки хранения салатов из отварных овощей.	2
	Практическое занятие № 28. Требования к качеству, сроки хранения винегретов.	2
	Практическое занятие № 29. Составление технологических схем приготовления салатов для банкетов.	2
	Практическое занятие № 30. Украшения из citrusовых, из овощей, яиц.	2
	Практическое занятие № 31. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.	2
	Практическое занятие № 32. Правила подбора заправок для салатов.	2
	Практическое занятие № 33. Расчет стоимости салатов в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 34. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 35. Составление ТТК.	2
Тема 2.3	Содержание	36

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
	В том числе, практических занятий	30
	Практическое занятие № 36. Технология приготовления открытых бутербродов.	2
	Практическое занятие № 37. Технология приготовления закрытых бутербродов.	2
	Практическое занятие № 38. Технология приготовления закусочных бутербродов.	2
	Практическое занятие № 39. Оформление и подача открытых, закрытых, закусочных бутербродов.	2
	Практическое занятие № 40. Технология приготовления холодных закусок из овощей.	2
	Практическое занятие № 41. Технология приготовления холодных закусок из грибов, яиц.	2
	Практическое занятие № 42. Требования к качеству. Сроки хранения бутербродов, холодных закусок.	2
	Практическое занятие № 43. Комплектование, упаковка бутербродов.	2
	Практическое занятие № 44. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
	Практическое занятие № 45. Оценка качества (бракераж) бутербродов.	2
	Практическое занятие № 46. Оценка качества (бракераж) холодных закусок.	2
	Практическое занятие № 47. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 48. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 49. Расчет стоимости бутербродов в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 50. Расчет стоимости холодных закусок в ассортименте.	2
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса(паштетов, ростбифа холодного, мяса, студня, рулетов и т.д.) 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	40
	В том числе, практических занятий	28

	Практическое занятие № 51. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 52. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса. в ассортименте	2
	Практическое занятие № 53. Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы.	2
	Практическое занятие № 54. Технология приготовления холодных закусок из рыбы сложного приготовления.	2
	Практическое занятие № 55. Технология приготовления холодных закусок из мяса сложного приготовления.	2
	Практическое занятие № 56. Технология приготовления холодных блюд из птицы (дичи) сложного приготовления.	2
	Практическое занятие № 57. Технология приготовления фаршированных блюд из рыбы.	2
	Практическое занятие № 58. Технология приготовления заливных блюд из рыбы.	2
	Практическое занятие № 59. Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.	2
	Практическое занятие № 60. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	Практическое занятие № 61. Расчет стоимости холодных блюд и закусок в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 62. Расчет стоимости холодных блюд и закусок в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 63. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 64. Составление ТТК.	2
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		72

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	108

8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Консультации	14	
Промежуточная аттестация	30	
Всего	424	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

8. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева– М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 240 с.

3.2.2. Электронные издания

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

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2015. -680 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам Приготовление, творческое оформление и подготовка	Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения; – заданий на практических/лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: ☐ 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства	
--	---	--

	тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	---	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение I.4

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2022

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать 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 языке
ОК 10.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 11.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ЛР	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 508

в том числе в форме практической подготовки 128

Из них на освоение МДК 204

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная 108

производственная 144

Промежуточная аттестация 18

(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе						
	Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1-11 ПК 3.1-3.6	МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	10	32	-	8	X	108	144	4	
ОК 1-11 ПК 3.1-3.6	МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	208	118	172	6	118	X			30	
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	X	X						X		
	Промежуточная аттестация	6	X								
	Экзамен по ПМ	12							X		
	Всего:	508	128	204	6	120	X	108	144	34	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	16
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2. Характеристика, последовательность этапов. 3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 4. Характеристика технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов и ягод. 5. Техническое оснащение для обработки, подготовки свежих плодов и ягод. 6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
	В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 1. Организации работы повара при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.	
	Практическое занятие № 2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов.	2
Тема 1.2. Организация	Содержание	16

и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации 4. Виды технологического оборудования холодного цеха. 5. Механическое оборудование холодного цеха. 6. Холодильное оборудование холодного цеха.	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 3. Организация работы и тех оснащение технологического процесса приготовления десертов.	2
	Практическое занятие № 4. Организация работы и тех оснащение технологического процесса приготовления десертов.	2

МДК.2.2 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		172
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		86
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	40
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 3. 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). 4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 5. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 5. Подготовка свежих, консервированных, свежемороженого и сушеных плодов и ягод.	
	Практическое занятие № 6. Подготовка желирующих веществ.	2

	Практическое занятие № 7. Темперирование темного шоколада.	2
	Практическое занятие № 8. Темперирование молочного шоколада.	2
	Практическое занятие № 9. Темперирование белого шоколада.	2
	Практическое занятие № 10. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	2
	Практическое занятие № 11. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд.	2
	Практическое занятие № 12. Способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2
	Практическое занятие № 13. Контроль хранения и расхода продуктов.	2
	Практическое занятие № 14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Практическое занятие № 15. Технология приготовления желированных сладких блюд.	2
	Практическое занятие № 16. Технология приготовления желированных сладких блюд.	2
	Практическое занятие № 17. Технология приготовления мороженого.	2
	Практическое занятие № 18. Составление ТТК для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	2
	Практическое занятие № 19. Расчет стоимости холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	2
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	46
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа 3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления 4. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. 5. 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.). 6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд. 7. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). 8. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира	
	В том числе, практических занятий	30
	Практическое занятие № 20. Технология приготовления горячего суфле.	2
	Практическое занятие № 21. Технология приготовления тирамису.	2
	Практическое занятие № 22. Технология приготовления пудингов.	2
	Практическое занятие № 23. Составление ТТК на горячие сладкие блюда из теста.	2

	Практическое занятие № 24. Технология приготовления блюд из яблок.	2
	Практическое занятие № 25. Рецептуры, технология приготовления горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира	2
	Практическое занятие № 26. Правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира	2
	Практическое занятие № 27. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.	2
	Практическое занятие № 28. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	Практическое занятие № 29. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	2
	Практическое занятие № 30. Контроль хранения и расхода продуктов.	2
	Практическое занятие № 31. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Практическое занятие № 32. Расчет стоимости горячих сладких блюд и десертов.	2
	Практическое занятие № 33. Расчет стоимости горячих сладких блюд и десертов.	2
	Практическое занятие № 34. Расчет стоимости горячих сладких блюд и десертов.	2
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		86
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	38
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 4. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	
	В том числе, практических занятий	30
	Практическое занятие № 35. Технология приготовления фруктово-ягодных напитков.	2
	Практическое занятие № 36. Технология приготовления кваса.	2
	Практическое занятие № 37. Технология приготовления круассанов.	2
	Практическое занятие № 38. Технология приготовления напитков на основе чая.	2
	Практическое занятие № 39. Технология приготовления безалкогольных коктейлей.	2
	Практическое занятие № 40. Технология приготовления коктейлей на основе алкоголя.	2
	Практическое занятие № 41. Правила оформления холодных напитков.	2
	Практическое занятие № 42. Выбор посуды для отпуска холодных напитков.	2

	Практическое занятие № 43. Варианты подачи холодных напитков.	2
	Практическое занятие № 44. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков.	2
	Практическое занятие № 45. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков.	2
	Практическое занятие № 46. Составление ТТК на холодные напитки в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 47. Составление ТТК на холодные напитки в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 48. Составление ТТК на холодные напитки в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 49. Расчет стоимости холодных напитков.	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	48
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для горячих напитков.	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	4. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	
	5. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	6. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	
	7. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	
	8. Организация работы бариста.	
	9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	В том числе, практических занятий	30
	Практическое занятие № 50. Технология приготовления чая.	2
	Практическое занятие № 51. Технология приготовления какао.	2
	Практическое занятие № 52. Технология приготовления шоколада.	2
	Практическое занятие № 53. Технология приготовления кофе в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 54. Технология приготовления кофе в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 55. Технология приготовления сбитня.	2
	Практическое занятие № 56. Технология приготовления глинтвейна.	2
	Практическое занятие № 57. Технология приготовления взваров.	2
	Практическое занятие № 58. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Практическое занятие № 59. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	2
	Практическое занятие № 60. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	2
	Практическое занятие № 61. Составление ТТК на горячие напитки в ассортименте.	2
	Практическое занятие № 62. Составление ТТК на горячие напитки в ассортименте.	2

	Практическое занятие № 63. Расчет стоимости горячих напитков.	2
	Практическое занятие № 64. Расчет стоимости горячих напитков.	2
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.		108

19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
20.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
21.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	
Производственная практика	
Виды работ	
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Консультации	34
Промежуточная аттестация	18
Всего	508

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

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

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

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

3.2.2. Электронные издания

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

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2015. -680 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам - Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: —заданий для практических/ лабораторных занятий; —заданий по учебной и производственной практикам; —заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: —практических заданий на зачете/экзамене по МДК; —выполнения заданий экзамена по модулю; —экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) - дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)	
--	--	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение I.5

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2022

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать 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 языке
ОК 10.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 11.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ЛР	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 872

в том числе в форме практической подготовки 258

Из них на освоение МДК 386

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная 216

производственная 216

Промежуточная аттестация 30

(указывается в случае наличия)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе						
	Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1-11 ПК 5.1-5.5	МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	10	32	-	10	X	216	216	4	
ОК 1-11 ПК 5.1-5.5	МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	380	248	354	6	248	X			20	
	Производственная практика (по профилю профессии), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	X	X						X		
	Промежуточная аттестация	6	X								
	Экзамен по ПМ	24							X		
	Всего:	872	258	386	6	258	X	216	216	24	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	10
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. 2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	12
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	

	Практическое занятие № 3. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	10
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2

МДК. 05.02. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		354
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		72
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	10
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
	В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 6. Оценка их качества основных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
	Практическое занятие № 7. Оценка их качества дополнительных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
Тема 2.2	Содержание	10

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 4. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	В том числе, практических занятий	2
	Практическое занятие № 8. Технология приготовления карамели. Простые украшения из карамели, их использование.	2
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. 2. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	10
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 9. Технология приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.	2
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Практическое занятие № 10. Технология приготовления глазури сырцовой и заварной для украшения изделий.	2
	Содержание	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. 3. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. 4. Требования к качеству, условия и сроки хранения кремов	10

	В том числе, практических занятий	2
	Практическое занятие № 11. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	10
	1. Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Марципан: методы приготовления, рецептура, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	В том числе, практических занятий	4
	Практическое занятие № 12. Составление ТТК.	2
	Практическое занятие № 13. Расчет стоимости сахарной мастики и марципана.	2
Тема 2.6 Приготовление посыпок и крошки	Содержание	8
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.	
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения посыпок и крошки.	
	3. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	В том числе, практических занятий	2
	Практическое занятие № 14. Расчет стоимости посыпок и крошки.	2
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	14
	1. Виды, характеристика отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	
	2. Назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	
	3. Ассортимент, правила подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	
	4. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства	
	5. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	6. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	В том числе, практических занятий	2
	Практическое занятие № 15. Правила и варианты оформления отделочными полуфабрикатами промышленного производства.	2
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		88
Тема3.1	Содержание	20

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству основных продуктов для хлебобулочных изделий. 3. Требования к качеству дополнительных продуктов для хлебобулочных изделий. 4. Правила выбора основных продуктов для хлебобулочных изделий. 5. Правила выбора дополнительных продуктов для хлебобулочных изделий. 6. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 7. Условия и сроки хранения основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	В том числе, практических занятий	6
	Практическое занятие № 16. Подготовка основных продуктов для хлебобулочных изделий.	2
	Практическое занятие № 17. Подготовка основных продуктов для хлебобулочных изделий.	2
	Практическое занятие №18. Подготовка дополнительных продуктов для хлебобулочных изделий.	2
Тема 3.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	22
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Характеристика фаршей и начинок и их использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 3. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы. 4. Методы приготовления, порядок подготовки к тепловой обработке продуктов для фаршей из овощей, грибов, яиц, риса. 5. Порядок заправки фаршей и начинок. 6. Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок 7. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
	В том числе, практических занятий	
	Практическое занятие № 19. Составление ТТК начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	
	Практическое занятие № 20. Составление ТТК начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	
	Практическое занятие № 21. Расчет стоимости начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	
	Практическое занятие № 22. Расчет стоимости начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	
		8
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	26
	1. Замес теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. 2. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 3. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 4. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление теста. 5. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. 6. Способы замеса, брожение, обминка.	

	7. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	
	8. Методы определения готовности теста.	
	9. Требования к качеству, условия и сроки хранения различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	
	В том числе, практических занятий	8
	Практическое занятие № 23. Решение задач на определение упека для хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	Практическое занятие № 24. Решение задач на определение припека для хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	Практическое занятие № 25. Расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Практическое занятие № 26. Расчет стоимости различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	Содержание	20
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	
	2. Формование, расстойка, выпечка хлебобулочных изделий и хлеба.	
	3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.	
	4. Особенности оформления до выпечки и после нее.	
	5. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.	
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	
	В том числе, практических занятий	8
	Практическое занятие № 27. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2
	Практическое занятие № 28. Оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2
	Практическое занятие № 29. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2
	Практическое занятие № 30. Оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		92
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	46
	1. Правила выбора основных продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	
	2. Правила выбора основных продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	
	3. Правила выбора основных продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	
	4. Правила выбора дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	5. Правила выбора дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	6. Правила выбора дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	7. Подготовка основных продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	
	8. Подготовка основных продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	

	9. Подготовка дополнительных продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. 10. Подготовка дополнительных продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. 11. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 12. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 13. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 14. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 15. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 16. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 17. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 18. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 19. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 20. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. 21. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 22. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 23. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	46
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. 2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного из пресного слоеного, сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. 3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. 4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. 5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. 6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из миндального, заварного и бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	
	В том числе, практических занятий	34
	Практическое занятие № 31. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	2
	Практическое занятие № 32. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	2
	Практическое занятие № 33. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	2
	Практическое занятие № 34. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	2
	Практическое занятие № 35. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2

	Практическое занятие № 36. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	2
	Практическое занятие № 37. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	2
	Практическое занятие № 38. Оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	2
	Практическое занятие № 39. Оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	2
	Практическое занятие № 40. Оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	2
	Практическое занятие № 41. Оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	2
	Практическое занятие № 42. Оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2
	Практическое занятие № 43. Оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	2
	Практическое занятие № 44. Оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	2
	Практическое занятие № 45. Составление ТТК на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента.	2
	Практическое занятие № 46. Составление ТТК на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента.	2
	Практическое занятие № 47. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		102
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	48
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. 2. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. 3. Приготовление пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками. 4. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, глазированные. 5. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. 6. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. 7. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. 8. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. 9. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой	

	10. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой	
	11. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	12. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	13. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	14. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	15. Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных.	
	В том числе, практических занятий	18
	Практическое занятие № 48. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных брауни.	2
	Практическое занятие № 49. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных бискотти.	2
	Практическое занятие № 50. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных макарони.	2
	Практическое занятие № 51. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных меренги.	2
	Практическое занятие № 52. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных птифуры	2
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Практическое занятие № 53. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных твиль.	2
	Практическое занятие № 54. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных маффины.	2
	Практическое занятие № 55. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных капкейки.	2
	Практическое занятие № 56. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных корзиночки в ассортименте.	2
	Содержание.	54
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).	
	2. Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.	
	3. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, глазированные и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс	

	приготовления в зависимости от формы. 6. Варианты оформления бисквитных тортов в зависимости от ассортимента. 7. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. 8. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, глазированные и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. 9. Варианты оформления песочных тортов в зависимости от ассортимента. 10. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. 11. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные, обсыпные и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. 12. Варианты оформления слоеных тортов в зависимости от ассортимента. 13. Приготовление воздушных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. 14. Приготовление воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. 15. Варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых тортов в зависимости от ассортимента. 16. Приготовление миндальных тортов, ассортимент. 17. Особенности процесса приготовления миндальных тортов. 18. Варианты оформления миндальных тортов в зависимости от ассортимента.	
	В том числе, практических занятий	18
	Практическое занятие № 57. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Свадебный»	2
	Практическое занятие № 58. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Шоколадный Париж».	2
	Практическое занятие № 59. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Лапушка».	2
	Практическое занятие № 60. Приготовление, оформление и подготовка к реализации детских тортов.	2
	Практическое занятие № 61. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Морские драгоценности».	2
	Практическое занятие № 62. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Лебединое озеро».	2
	Практическое занятие № 63. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Юбилейный».	2
	Практическое занятие № 64. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов «Новогодняя елка».	2
	Практическое занятие № 65. Приготовление, оформление и подготовка к реализации торт «Лучшему повару».	2
	Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	216

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в	216

соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Консультации	24
Промежуточная аттестация	30
Всего	872

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

8. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Бурчакова И.Ю – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 384 с.

3.2.2. Электронные издания

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

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.Арий, 2015. -680 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа.	
---	---	--

	– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	---	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	

собственное профессиональное и личностное развитие	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	

Приложение П.1

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей	– 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, характеристики диет; – методики составления рационов питания

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

ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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	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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	94
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	30
<i>Другие формы контроля</i>	<i>2 (за счет часов теоретического обучения)</i>
<i>Консультации</i>	<i>10</i>
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		54	
Тема 1.1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10
	1.Введение в микробиологию. Понятия о микроорганизмах.		
Тема 1.2. Морфология и классификация микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Бактерии. Вирусы и фаги. 2. Плесневые грибы. Дрожжи.		
Тема 1.3 Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	6	
	1.Обмен веществ 2.Питание. Дыхание 3.Ферменты. Химический состав		
Тема 1.4 Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов.	Содержание учебного материала	14	
	1. Влияние физических и химических факторов. 2. Влияние биологических факторов.		
	В том числе практические занятия:	10	
	Практическая работа № 1. Составление схемы устройства микроскопа и техники микроскопирования.	2	
	Практическая работа № 2. Составление схемы строения бактериальной клетки	2	
	Практическая работа № 3. Составление схемы строения плесневых грибов	2	
	Практическая работа № 4. Сравнительная характеристика плесневых грибов р. Пенициллиум и р. Мукор.	2	
	Практическая работа № 5. Заполнение таблицы по строению дрожжей.	2	
Тема 1.5 Распространение	Содержание учебного материала	4	

микроорганизмов в природе	1. Микрофлора воды, почвы и воздуха. 2. Микрофлора тела здорового человека.		
Тема 1.6 Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала	24	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Свойства патогенных микроорганизмов. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями.		
	2. Пищевые заболевания микробной природы.		
	3. Микотоксикозы.		
	4. Токсикоинфекции.		
	5. Пищевые отравления немикробного происхождения.		
	6. Гельмитозы		
	В том числе практические занятия:	12	
	Практическая работа № 6. Методы изучения микрофлоры воды, почвы, воздуха.	2	
Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов.	Практическая работа № 7. Методы диагностики микозов.	2	
	Практическая работа № 8. Методы диагностики токсикоинфекции.	2	
	Практическая работа № 9. Методы диагностики пищевых отравлений микробного происхождения.	2	
	Практическая работа № 10. Методы диагностики пищевых отравлений немикробного происхождения.	2	
	Практическая работа № 11. Методы диагностики гельмитозов.	2	
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.		24	
Тема 2.1 Гигиена и санитария ПОП.	Содержание учебного материала		
	1. Гигиенические требования к факторам внешней среды. 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию и оборудованию ПОП. 3. Личная гигиена работников ПОП. 4. Требования к устройству ПОП. 5. Санитарные требования к транспортировке, прием и хранению пищевых продуктов. 6. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. 7. Пищевые отравления		

	8. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.		
	В том числе практические занятия:	8	
	Практическая работа № 12. Микробиологическое исследование молочных продуктов	2	
	Практическая работа № 13. Микробиологическое исследование рыбных продуктов	2	
	Практическая работа № 14. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Заполнение таблицы: классификация моющих средств.	2	
	Практическая работа № 15. Проведение контроля качества готовой продукции.	2	
Промежуточная аттестация (в форме экзамена)		6	
Консультации		10	
Всего		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 32366-2013- мороженная рыба

2. ГОСТ Р55445-2013- Мясо

3. ГОСТ 31450-2013- молоко питьевое

4. ГОСТ 28414-89- жиры для кулинарии

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

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

7. СанПин 2.3.6.1079-01 «Общественное питание»;

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

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

3.2.3. Интернет-ресурсы:

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07, ОК09, ОК10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК¹	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	32
<i>Консультации</i>	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	6

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Химический состав и свойства пищевых продуктов		4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1
Тема 1.1 Вещества в составе пищевых продуктах	Содержание учебного материала 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Свойства, энергетическая ценность, качество и безопасность продовольственных товаров.	4	
Раздел 2. Классификация продовольственных товаров, качество и безопасность пищевых продуктов		4	
Тема 2.1 Качество, хранение и безопасность пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров, условия их хранения 2. Качество и безопасность пищевых продуктов	4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1
Раздел 3. Товароведная характеристика овощей грибов, плодов и продуктов их переработки		10	
Тема 3.1 Ценность и состав грибов, плодов, овощей, продуктов их переработки	Содержание учебного материала	10	ПК 1.2, ПК 2.1
	1. Состав, классификация плодов, транспортировка приёмка и переработка свежих плодов. Условия хранения 2. Состав, классификация овощей, грибов, транспортировка приёмка и переработка свежих плодов. Условия хранения		
	В том числе практических работ	6	
	Практическая работа № 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	
	Практическая работа № 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
	Практическая работа № 3. Составление кроссвордов (плоды, овощи, грибы)	2	

Раздел 4. Товароведная характеристика зерновых товаров		10	ПК 2.1
Тема 4.1. Состав и классификация зерна и продуктов его переработки	Содержание учебного материала	10	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Кулинарное назначение зерновых товаров, условия и сроки хранения зерновых товаров		
	В том числе практических работ	6	
	Практическая работа № 4. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
	Практическая работа № 5. Состав и классификация хлебобулочных изделий. Определение качества и сорта муки	2	
Практическая работа № 6. Изучение строения зерна злаковых и бобовых культур.		2	
Раздел 5. Товароведная характеристика молочных товаров		6	ПК 2.1
Тема 5.1 Ценность и состав молочных товаров и продуктов его переработки	Содержание учебного материала	6	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. 2. Классификация продуктов переработки (кисломолочные продукты, сыры).		
	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа № 7. Оценка качества молока, сливок, кисломолочных продуктов. Оценка качества сыров по стандарту	2	
Раздел 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		6	
Тема 6.1 Состав и классификация рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6	
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 8. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	Практическая работа № 9. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	
Раздел 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов		8	
Тема 7.1 Ценность и состав мяса, продуктов	Содержание учебного материала	8	
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2.Переработка, маркировка мяса, условия сроки хранения мяса и мясных продуктов		

его переработки	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 10. Органолептическая оценка качества мяса, продуктов его переработки.	2	
	Практическая работа №11. Особенности консервов из мяса птицы, маркировка, хранение.	2	
Раздел 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров кондитерских товаров		8	
	Содержание учебного материала	8	
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров кондитерских и вкусовых товаров		
	В том числе практических работ	6	
	Практическая работа №12. 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
	Практическая работа №13. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2	
	Практическая работа №14. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
Раздел 9. Товароведная характеристика алкогольных и безалкогольных напитков		4	
Тема 9.1 Ценность, состав и классификация алкогольных, безалкогольных напитков	Содержание учебного материала	4	
	1.Классификация, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа №15. Определение органолептическим методом вкусовых качеств сока, минеральной воды, кваса, плодово-ягодного напитка	2	
Раздел 10. Товароведная характеристика чая, кофе и их напитков на их основе		4	
Тема 10.1 Ценность, состав и классификация кофе и их напитков на их основе	Содержание учебного материала	4	
	1. Классификация чая, кофе, упаковка и хранение		
	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа №16. Проведение органолептической оценки чая по пачке и стандарту Сравнение химического состава чая и кофе.	2	
Промежуточная аттестация		6	
Консультации		10	
Всего		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

др.;

Технические средства обучения:

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

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

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

Основные источники:

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

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

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

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

Дополнительные источники:

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. Спец. Учеб. Заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.

2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

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

4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. Учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. Учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. Учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.

7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236

Интернет-ресурсы:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: принцип работы типовых электрических устройств; техническую терминологию; методы расчета электрических цепей	менее 70% правильных ответов – «неудовл»; 70%-80% – «удовлетворительно»; 80%-90% – «хорошо»; 90%-100% – «отлично».	оценка выполнения заданий в тестовой форме
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: эксплуатировать электроизмерительные приборы; производить контроль различных электрических параметров электрических цепей; рассчитывать параметры электрических схем; оценивать степень повреждения и ремонтпригодность электротехнического оборудования и электрических проводок	проведение простейших электрических измерений сборка электрической цепи и проведение электрических измерений расчет схем по законам Кирхгофа; определение тока в ветвях методом контурных токов; определение тока в ветви с сопротивлением методом эквивалентного генератора; составление уравнения баланса мощностей и проверка его подстановкой числовых значений. "прозвон", маркировка и определение концов жил контрольных кабелей для присоединения их к приборам и аппаратам; определение правильности выполнения внутренних соединений обмоток статора трехфазного асинхронного двигателя с короткозамкнутым ротором; определение мест повреждения в кабельных линиях; определение неисправности магнитного пускателя.	Оценка выполнения практических работ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.) и профессиональных (ПК) компетенций.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ²	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

² В ходе оценивания учитываются и личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	86
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	30
<i>Консультации</i>	<i>10</i>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	6
в т.ч.	
Экзамен	6

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы материаловедения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		34	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 . Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала 1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. 2. Характеристика основных типов организаций питания. 3. Специализация организаций питания	10	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	24	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе, практических занятий	12	
	Практическая работа № 1, 2, 3. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов: овощных, из мяса и птицы, рыбы	6	
	Практическая работа № 4, 5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	4	
	Практическая работа № 6. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы	2	

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		36	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	16	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе, практических занятий	8	
	Практическая работа № 7. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практическая работа № 8. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практическая работа № 9. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практическая работа № 10. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	12	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. 2.Пищеварочные котлы. Классификация. Назначение и устройство.		
	В том числе, практических занятий	8	
	Практическая работа № 11. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практическая работа № 12. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практическая работа № 13. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практическая работа № 14. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
Тема 2.3 Оборудовани	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,
	Мармиты. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		

е для раздачи пищи			ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6	
	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Холодильные прилавки и витрины. Ледогенераторы. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическая работа № 15. Виды торгово-холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры. Назначение и устройство. Изучение правил безопасной эксплуатации.	2	
Промежуточная аттестация		6	
Консультации		10	
Всего		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

Лаборатория:

3.2. Информационное обеспечение реализации дисциплины

Основные источники:

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

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

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

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

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

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

Перечень интернет – ресурсов, других источников:

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения ³	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

³ В ходе оценивания могут учитываются и личностные результаты.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОПЦ.04 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК03, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель изучения учебной дисциплины ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – изучение основного перечня тем, которые раскрывают проблему нормального функционирования предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений

В результате изучения учебной дисциплины, согласно ФГОС, студент должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате изучения учебной дисциплины согласно ФГОС студент должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	8
Промежуточная аттестация <i>(в форме дифференцированного зачета)</i>	<i>2 (за счет часов теоретического обучения)</i>

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Введение	Предмет, цели, задачи дисциплины. Место дисциплины в подготовке квалифицированных рабочих по профессии Повар, кондитер, ее содержание, связь с другими дисциплинами. Техника безопасности на уроках теоретического и практического обучения.	2	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
Модуль 1. Рыночная экономика и основные экономические показатели работы предприятий общественного питания			
Тема 1.1 Экономика предприятия	Сущность экономики предприятия. Предприятие как участник рыночных отношений. Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.	2	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
Тема 1.2 Правовые основы функционирования предприятий общественного питания	Классификация организационно-правовых форм предприятий. Выбор организационно - правовой формы предприятия общественного питания. Государственная регистрация предприятия. Виды предприятий общественного питания.	2	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
Тема 1.3 Основные экономические показатели деятельности предприятий	Ресурсы, имущество и капитал предприятия. Доходы и расходы предприятия.	4	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
Тема 1.4 Ценообразование на предприятии общественного питания	Понятие и функции цены в рыночной экономике. Классификация цен. Ценовая политика и методы ценообразования.	2	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
	Практическое занятие № 1: тестовые задания по теме	2	
Модуль 2. Трудовые отношения и трудовой договор			
Тема 2.1 Трудовые отношения и заработная плата	Законодательное регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Продолжительность рабочего времени и сверхурочные работы. Продолжительность перерывов для отдыха, выходные дни и ежегодный отпуск.	4	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
Тема 2.2 Механизм формирования заработной платы	Дисциплина труда и трудовой распорядок. Понятие трудовых ресурсов, нормирование труда. Организация заработной платы на предприятии.	2	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
	Практическое занятие № 2: тестовые задания по теме	2	

Тема 2.3 Формы оплаты труда	Повременная система оплаты труда. Сдельная система оплаты труда.	2	
	Практическое занятие № 3: тестовые задания по теме	2	
Модуль 3. Калькуляция. Учет и налогообложение в общественном питании			
Тема 3.1 Понятие о бухгалтерском учете	Бухгалтерская отчетность предприятия	2	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
Тема 3.2 Учет основных средств, материалов, сырья и товарных запасов	Учет поступления основных средств. Начисление амортизации. Организация учета сырья и товаров. Учет поступления товаров и сырья.	2	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
	Практическое занятие № 4: тестовые задания по теме	2	
Тема 3.3 Учет расходов на производство и определение себестоимости продукции	Виды расходов предприятия общественного питания. Технологическая и калькуляционная карты. Методы оценки себестоимости списанного в производство сырья и материалов.	2	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
Тема 3.4 Налогообложение предприятий общественного питания	Теоретические основы налогообложения. Традиционная система налогообложения. Специальные режимы налогообложения.	2	ОК.1 – ОК7, ОК 9, ОК11
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		28	
Практическая работа обучающегося (всего)		8	
Дифференцированный зачет			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: легко перемещаемые в пространстве столы, стулья, доска, раздаточный материал по изучаемым темам.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основная литература

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности +eПриложение: тесты: учебное пособие / В.Д.Грибов.-Москва:КНОРУС,2021.-186 с.- (Среднее профессиональное образование)

Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания. Каменева М.В.- Ростов н/Д: Феникс,2016.- 238 с.

Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / А. Г. Хабибуллин, К. Р. Мурсалимов. – М.: ИД «Форум»: Инфра-М, 2012. - 336 с.

Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / под ред. А. Я. Капустина. – М.: Издательство Юрайт, 2015. – 382 с. URL: <http://static.my-shop.ru/product/pdf/196/1952466.pdf> (дата обращения: 15.08.2015).

Экономика организации. / Чечевицына Л.Н., Хачадурова Е.В. - Р. на Д.: Феникс, 2016. - 382 с. URL:<http://www.alleng.ru/d/econ/econ518.htm> (дата обращения: 15.08.2015).

Общественное питание. Учет и калькулирование себестоимости. Петров А.М.-М.: Рид Групп, 2015.- 384 стр.

Дополнительная литература

Борохов В.Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства (учебно-методическое пособие для учреждений начального профессионального образования) в 2-х книгах/ В.Б. Борохов. – М.: Академия, 2009. – 74 с.

Надвикова В.В. Практикум по основам права: практикум для преподавателей и студентов неюридических вузов и ссузов, для тех, кто интересуется практическими вопросами права / В.В. Надвикова, М.В. Сытинская, В.И. Шкатулла. – 2-е изд., перераб. и дополн. – М.: Изд-во «Норма», «Инфра-М», 2010. – 304 с.

Орлова Е.Р. Бизнес-план. Методика составления и анализ типовых ошибок/Е.Р.Орлова.- М.: Академия, 2010.- 160 с.

Основы экономики: учеб.пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ под ред. Н. Н. Кожевникова.- М.: Академия, 2009. – 120с.

Смоленский М.Б. Основы права: учебное пособие для студентов средних специальных учебных заведений, для тех, кто интересуется вопросами права, 5-е изд., исправл. и дополн. – Р.-на-Д.: Изд-во «Феникс», 2010. – 416 с.

Шкатулла В.И. Основы права: учебное пособие для учащихся начальных профессиональных учебных заведений / В.И. Шкатулла, В.В. Надвикова, М.В. Сытинская. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 288 с.

Чечевицына Л.Н. «Экономика предприятия», Ростов-на-дону, 2006 г.

Липсиц И.В. «Экономика», М., 2006 г.

Интернет-ресурсы

Всем, кто учится <http://www.alleng.ru>

Информационно-правовая система Гарант www.garant.ru

Информационно-правовая система Консультант Плюс www.consultant.ru

Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>

Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opes.ru>

Права человека в России <http://www.hro.org>

Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>

Электронная библиотека экономической и деловой литературы <http://www.aup.ru/library>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.05 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-05, ОК09, ОК10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ⁴	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -составлять планменю, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами;	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, - реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день

⁴ В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

	-принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	38
Консультации	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	3	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Требования, предъявляемые к учету. Виды учета, задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.		
	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа № 1. Составление договора о материальной ответственности. Выполнение теста.	2	
Тема 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание учебного материала	3	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Понятие о документах учета, классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.		
	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа № 2. Выполнение теста, самостоятельная работа.	2	
Тема 3. Автоматизация расчетов	Содержание учебного материала	3	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	История развития средств вычисления. Классификация микрокалькуляторов. Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов. Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе, ввод данных в микрокалькулятор, арифметические операции, виды процентных вычислений, решение задач на вычисление.		
	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа № 3. Выполнение заданий на калькуляторе. Выполнение теста.	2	
Тема 4. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	5	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
	Понятие о цене. Виды цен. План-меню. Его назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. Расчет необходимого количества продуктов. Калькуляция розничных цен, оценка сырья		

	при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли.		ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 4. Составление плана-меню. Выполнение теста.	2	
	Практическая работа № 5. Расчет калькуляции.	2	
Тема 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой, организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 6. Работа с документацией	2	
	Практическая работа № 7. Выполнение теста	2	
Тема 6. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность по реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения. Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 8. Составление инвентаризационной ведомости	2	
	Практическая работа № 9. Выполнение теста	2	

Тема 7. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети. Формы отчетности материально-ответственных лиц. Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 8. Выполнение теста	2	
	Практическая работа № 9. Изучение и заполнение первичных документов.	2	
Тема 8. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций, документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги. Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 10. Заполнение первичных документов	2	
	Практическая работа № 11. Выполнение теста	2	
Тема 9. Учет труда и его оплаты	Содержание учебного материала	5	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Документация по учету рабочего времени и выработки. Порядок оплаты труда работников общественного питания, гарантии и компенсации. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы. Документальное оформление выплаты заработной платы.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 12. Заполнение первичных документов.	2	
	Практическая работа № 13. Расчет заработной платы. Выполнение теста.	2	
Тема 10. Учет основных средств	Содержание учебного материала	5	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05,
	Задачи учета основных средств. Классификация и оценка основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Особенности инвентаризации основных средств. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 14. Заполнение первичных документов.	2	

	Практическая работа № 15. Выполнение теста.	2	ОК 09, ОК 10
Тема 11. Учет доходов, издержек и финансовых результатов	Содержание учебного материала	5	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Задачи учета доходов. Расходов и финансовых результатов. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток товара. Формирование валового дохода, учет прочих доходов и потребностей. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 16. Заполнение первичных документов.	2	
	Практическая работа № 17. Выполнение теста.	2	
Тема 12. Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений	Содержание учебного материала	5	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности. Объем, порядок и сроки предоставления квартальной и годовой отчетности. Бухгалтерский баланс, его содержание и порядок составления. Оценка статей бухгалтерского баланса.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа № 18. Заполнение первичных документов.	2	
	Практическая работа № 19. Выполнение теста.	2	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		54	
Практическая работа обучающегося (всего)		38	
Промежуточная аттестация - экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен

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

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями и изменениями).

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

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

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

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

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

7. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

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

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Основная литература

- 1.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М.: Издательский центр "Академия" 2013
- 2.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие. – М.: Издательский центр "Академия" 2013

Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/
8. Правила розничной торговли по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55 http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
- 10.<http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

ПРИЛОЖЕНИЕ П.6
к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.06 «ОХРАНА ТРУДА»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ⁵	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

⁵ В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся, курсовой работы (проекта), учебной и производственной практики	Объем часов	Коды компетенций, формируемые которыми способствует элемент программы		
1	2	3	4		
Введение	Введение. Основные понятия в области охраны труда	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10		
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		10			
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание	6	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	1. Нормативно-правовая база охраны труда. 2. Система стандартов по технике безопасности.				
	В том числе практические работы	2			
	Практическая работа № 1. Оформление нормативно-технических документов в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2			
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание	2		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.				
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание	2			ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Служба охраны труда на предприятии. Инструктажи по охране и технике безопасности и охране труда.				
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		10			
Тема 2.1 Основы понятия	Содержание	6	ОК 01-07,		

условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	1. Основные понятия условия труда, их виды. 2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.		ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе практические работы	2	
	Практическая работа № 2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	4	
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	2	
	В том числе практические работы	2	
Практическая работа № 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии.		2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		12	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. 2. Защита от поражения электрическим током.		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание	6	
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.		
	В том числе практические работы	4	
	Практическая работа № 4. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Практическая работа № 5. Составление плана эвакуации людей при пожаре	2 2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание	2	
	Общие и специальные требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.		
Дифференцированный зачет		2	
ВСЕГО		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предполагается наличие учебного кабинета, оснащенный:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации дисциплины

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

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

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

Перечень интернет- ресурсов, других источников:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ⁶	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;

⁶ В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

Учебная дисциплина ОПЦ 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК ⁷	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Общие умения: использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации;	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а

⁷ В ходе оценивания могут учитываются личностные результаты.

	в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	также исключения; артикл: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	90
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	74
консультации	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема1. Сфера обслуживания	Содержание	6	ПК 1.1-1.4,
	1. Введение. Общая информация	2	ПК 2.1-2.8,
	2. Типы заведений сферы обслуживания	2	ПК 3.1-3.5,
	3. Составление резюме и заявлений о приеме на работу.	2	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
Тема 2. Будущая профессия «Повар, кондитер»	Содержание	8	ПК 1.1-1.4,
	1. Классификация мест общественного питания	2	ПК 2.1-2.8,
	2. Специалисты, работающие в местах общественного питания	2	ПК 3.1-3.5,
	3. Помещения и зонирование в местах общественного питания	2	ПК 4.1-4.5,
	4. Спец.одежда и личная гигиена в местах общественного питания	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
Тема 3. Сервировка и подача блюд	Содержание	10	ПК 1.1-1.4,
	1. Разновидности сервировки	4	ПК 2.1-2.8,
	2. Столовая посуда	2	ПК 3.1-3.5,
	3. Столовые приборы	2	ПК 4.1-4.5,
	4. Бокалы	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
Тема 4. Еда и	Содержание	16	ПК 1.1-1.4,

способы приготовления	1. Овощи, травы, специи	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	2. Рыба и морепродукты	2	
	3. Мясо, дичь	2	
	4. Молочные продукты	2	
	5. Каши	2	
	6. Блюда из яиц	2	
	7. Фрукты, ягоды, орехи	2	
	8. Десерты и выпечка	2	
Тема 5. Классификация блюдов, меню	Содержание	14	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	1. Холодные закуски	2	
	2. Супы	2	
	3. Горячие блюда	2	
	4. Десерты	2	
	5. Здоровая еда	2	
	6. Типы меню	2	
	7. Принципы составления меню	2	
Тема 6. Кухни народов мира	Содержание:	20	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	1. Русская кухня	2	
	2. Английская кухня	2	
	3. Европейская кухня	2	
	4. Французская кухня	2	
	5. Итальянская кухня	2	
	6. Американская кухня	2	
	7. Восточная кухня (Китай)	2	
	8. Восточная кухня (Япония)	2	
	9. Восточная кухня (Корея)	2	
	10. Скандинавская кухня	2	
Итого		74	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Консультации		10	
ВСЕГО		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности в Октябрьском филиале КГБ ПОУ «УАПК» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Иностранного языка, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя, оснащенное ПК,
- комплект учебно-наглядных пособий,
- комплекты раздаточных материалов,
- фонд оценочных средств;

техническими средствами обучения:

- оргтехника, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением:

- операционная система MSWindowsXP Professional

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Агабекян, И.П. Английский язык для средних профессиональных заведений [Текст]. – Ростов - на - Дону: Феникс, 2013
2. Афанасьева, О.В. Английский язык. X кл. [Текст]: учебник с прил. на электрон. носителе: углубл. уровень / О.В. Афанасьева, И.В. Михеева. – М.: Просвещение, 2014.
3. ЖКХ. Новые правила оказания услуг; КноРус - Москва, 2013.
4. Голубев, А.П. Английский язык [Текст]: учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнов. – 16-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 336 с.
5. Голубев, А.П. Английский язык для технических специальностей [Текст]: учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» / А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнов. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 208 с.
6. Луговая, А.Л. Английский язык для строительных специальностей средних профессиональных заведений [Текст]: учеб. пособие / А.Л. Луговая. – М.: Высш. шк., 2013. – 166 с.
7. PlanetofEnglish [Текст]: учебник англ. яз. для учреждений СПО с прил. на электрон. носителе / [Г.Т. Безкоровая, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 256 с.: ил. – (Профессиональное образование)

3.2.2 Электронные издания (ресурсы):

Обучающие материалы

<http://www.window.edu>;

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.

www.context.reverso.net – тематический словарь профессиональной лексики

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm <http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm>

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

www.enlish-to-go.com (for teachers and students)

Методические материалы

www.prosv.ru/umk/sportlightTeacher'sPortfolio

www.macmillan.ru.

www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения:		
применять профессионально-ориентированную лексику в процессе профессиональной деятельности; читать техническую документацию	ведение диалога на английском языке в различных ситуациях профессионального общения; общение между участниками движения WS разных стран в официальных и неофициальных ситуациях с использованием потенциального словаря интернациональной лексики; сообщение сведений о себе; применение в ситуациях профессионального общения наименований инструментов, приспособлений, материалов необходимых для изготовления арматурных сеток и каркасов	Оценка результатов, выполнения практических работ
Знания:		
основы разговорной речи с применением лексического и грамматического минимума, необходимого для выполнения профессиональных задач; профессиональные термины и определения для чтения нормативной документации, чертежей, инструкций.	Менее 70 % правильных ответов - «неудовл» 70%-80% - «удовлетворительно» 80%-90% - «хорошо» 90%-100% «отлично»	Оценка выполнения тестовых заданий

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Учебная дисциплина ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 - ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ⁸	Умения	Знания
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

⁸ В ходе оценивания могут учитываются личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов ⁹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		4	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения Приборы радиационной и химической разведки и контроля Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	Содержание учебного материала Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		4	

⁹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Тема 2.1.	Содержание учебного материала		ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти.	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи	2	
Раздел 3. Основы военной службы		26	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала		
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.	26	
	В том числе практических занятий	16	

	Практическое занятие № 2. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций.	2	
	Практическое занятие № 3. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.	2	
	Практическое занятие № 4. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата.	2	
	Практическое занятие № 5. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата.	2	
	Практическое занятие № 6. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2	
	Практическое занятие № 7. Построение и отработка движения походным строем.	2	
	Практическое занятие № 8. Отработка движений строевым и походным шагом.	2	
	Практическое занятие № 9. Отработка движений бегом, шагом на месте.	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный оборудованием:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В. Ю. Микрюков. – 8-е изд., стер. – М.: КРОКУС, 2016. – 288 с. – (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В. Ю. Микрюков. – 7-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2015. – 288 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – 7-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 192 с. – (Среднее профессиональное образование).

3.2.3. Дополнительные источники

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный Закон «Об обороне»;
- Федеральный Закон «О воинской обязанности и военной службе»;
- Федеральный Закон «О гражданской обороне»;
- Федеральный Закон «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»;
- Федеральный Закон «О пожарной безопасности»;
- Федеральный Закон «О противодействии терроризму»;
- Федеральный Закон «О безопасности»;
- Постановление Правительства РФ «Об обязательном обучении населения».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ. 09 Физическая культура

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ. 09 Физическая культура является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОПЦ.09 Физическая культура обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ОК 08-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ¹⁰	Умения	Знания
ОК 01-06, ОК 08-10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	40
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета	<i>4 (за счет общего объема часов)</i>

¹⁰ В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОПЦ.09 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Лёгкая атлетика			
Тема 1.1. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	20	
	1.Т/б по л/а на спортивных площадках. Обучение технике финиширования в беге на короткие дистанции.	2	2
	2. Совершенствование бега на короткие дистанции. Закрепление техники передачи и приема эстафетной палочки. Бег 30м	2	2
	3. Совершенствование бега на короткие дистанции. Закрепление техники передачи и приема эстафетной палочки. Бег 60м.	2	2
	4. Совершенствование техники эстафетного бега. Бег 100м на результат	2	2
	5. Кросс 500м Прыжки в длину с разбега (с места)	2	2
	6. Развитие выносливости посредством преодоления полосы препятствий. Метания мяча в цель.	2	2
	7. Прыжки в длину с места, пресс за 30сек.	2	2
	8. Бег на выносливость 1000м. Бег 60м.	2	2
	9.Кросс 1500м. челночный бег 5 * 10м.	2	2
	10. Техника прыжка в длину с разбега (с места) на результат	2	2
Раздел 2.			
Тема 2.1 Профессионально – прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала.	10	
	1.Профессионально – прикладная физическая подготовка (упражнения со скакалкой, пресс)	2	2
	2.Прыжки на скакалке, приседание с отягощением	2	2

	3. Профессионально – прикладная физическая подготовка (прыжки со скакалкой, упр. на гимнастической стенке)	2	2
	4. Пресс за 30/60 секунд, прыжки в длину с разбега	2	2
	5. ППФК. Атлетическая гимнастика (упр. на гимнастической лестнице для девушек, упр. с отягощением для юношей)	2	2
Раздел 3.	Содержание учебного материала.	6	
Тема 3.1 Настольный теннис	1. Основные правила. Способ держания ракетки. Технические приемы игры.	2	2
	2. Техника-тактика игроков в нападении, обманные движения	2	2
	3. Зачетный урок: техника владения мячом. Учебная игра, соревнование	2	2
Раздел 4.	Содержание учебного материала.	4	
Тема 4.1 Гимнастика	Прыжки через гимнастического козла (ноги врозь, согнув ноги)	2	2
	Сдача контрольных нормативов ГТО, зачёт.	2	2
Итого		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

спортивный зал, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);

I. Гимнастическое оборудование

№ п/п	Наименование
1.	Перекладина
2.	Брусья параллельные (разновысокие)
3.	Канат подвесной
4.	Стеллажи гимнастические
5.	Конь гимнастический
6.	Козел гимнастический
7.	Мостик деревянный
8.	Маты гимнастические
9.	Мяч набивной
10.	Скамейка гимнастическая
11.	Канат для перетягивания
12.	Скакалки
13.	Обручи

II. Легкоатлетический инвентарь

№ п/п	Наименование
1.	Флажки судейские
2.	Гранаты учебные 500 гр.
3.	Гранаты учебные 700 гр.
4.	Эстафетные палочки
5.	Спортивная форма
6.	Секундомер

Оборудование и инвентарь для спортивных игр

№ п/п	Наименование
1.	Футболки с номерами
2.	Шашки
3.	Щиты баскетбольные
4.	Сетки волейбольные
5.	Сетки баскетбольные
6.	Мячи баскетбольные
7.	Мячи волейбольные
8.	Мячи футбольные
9.	Стол для настольного тенниса
10.	Сетки для настольного тенниса
11.	Ракетки для настольного тенниса

Технические средства обучения

№ п/п	Наименование
1.	Секундомер электронный
2.	Стойки измерители для прыжков в высоту
3.	Рулетка

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- экран
- мультимедиапроектор.

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. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Физическая культура: учебник / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. – М.: КНОРУС, 2016 (Среднее профессиональное образование) (электронное издание: pdf-файл)

Электронные ресурсы

№ п/п	Адрес сайта	Информация
1	http://spo.1september.ru/urok/	Статьи опубликованные в журнале «Спорт в школе»
2	http://www.sportreferat.ru/sport.htm	Рефераты на спортивную тематику
3	http://www.infosport.ru	Спортивная жизнь России. Электронная версия ежемесячного иллюстрированного журнала
4	http://www.russiabasket.ru/	Российская федерация баскетбола
5	http://www.volley.ru/	Российская федерация волейбола

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹¹	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры.

¹¹ В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

		Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гим настилки; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, - комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ. 10 Специальное рисование и лепка

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.10 Специальное рисование и лепка является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа учебной дисциплины ОПЦ.10 Специальное рисование и лепка труда входит в общепрофессиональный цикл, включена в ОПОП.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК ¹²	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК 10	- владение навыками рисования узоров; - выполнение творческие композиции; - наблюдение за предметами, анализ его объема, пропорций, формы; - работа с натуры по памяти; - применение технических приемов росписи, техники лепки элементов украшения для тортов; - выполнение лепки фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента - выполнение лепки макетов тортов, используя законы композиции.	- историю возникновения рисования и техники изобразительной грамоты; - сведения о работе с инструментами и принадлежностями для рисования; - различать виды и техники рисования; - техники безопасности при работе с материалами и инструментам; - техники лепки макетов различной формы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- выявления достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- пользования основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности;
- выполнения эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий;
- подбора и составления цветовую гамму для украшения кондитерских изделий. технику лепки элементов украшения для тортов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	26
в том числе:	
практические занятия	54
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта - 2	

¹² В ходе оценивания учитываются личностные результаты.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся, курсовой работы (проекта), учебной и производственной практики	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов ¹³ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Основы рисования		36	
Тема 1.1. Основы рисунка	Содержание	16	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК 10
	1. Введение. Значение дисциплины для профессии. Техника рисунка.		
	2. Материалы и инвентарь для рисования. Организация рабочего места.		
	3. Светотень, цвет в рисунке.		
	4. Композиция, перспектива, пропорции.		
	5. Анималистический жанр в искусстве.		
	В том числе практические работы	6	
	Практическая работа № 1. Выполнение рисунка геометрическим методом.	2	
	Практическая работа № 2. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы.	2	
	Практическая работа № 3. Рисование орнамента: ленточный, композиционно-замкнутый, сетчатый.	2	
Тема 1.2. Рисунок с натуры	Содержание	26	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	1. Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. Подготовка к рисованию с натуры.		

¹³ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	В том числе практические работы	24	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК 10
	Практическая работа № 4. Светотеневой рисунок.	2	
	Практическая работа № 5. Восприятие пространства при переносе его на рисунок.	2	
	Практическая работа № 6. Рисование животных, птиц, человека. Техника и приёмы.		
	Практическая работа № 7. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.	2	
	Практическая работа № 8. Наброски и зарисовки с натуры птиц.		
	Практическая работа № 9. Рисунки с натуры животных и рыб.	2	
	Практическая работа № 10. Рисование человека (в полный рост).	2	
	Практическая работа № 11. Рисование человека (лицо: профиль, анфас, три четверти).	2	
	Практическая работа № 12. Рисунки по мотивам народных сказок.	2	
	Практическая работа № 13. Рисование с натуры кондитерских изделий (пирожных, пряников).	2	
	Практическая работа № 14. Рисование с натуры кондитерских изделий (тортов различных форм).	2	
Тема 1.3. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов	Содержание	10	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК 10
	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция квадратного и круглого тортов.	2	
	В том числе практические работы	8	
	Практическая работа № 15. Композиция корзинок с цветами, бутербродов.	2	
	Практическая работа № 16. Композиция пирожных при добавлении напитков с декоративным оформлением при подаче.	2	
	Практическая работа № 17. Композиция многоярусного торта.	2	
	Практическая работа № 18. Особенности рисования эскиза во фронтальном и профильном видах с проекционным соответствием всех элементов декора.	2	
Итоговая контрольная работа		2	

Раздел 2. Основы лепки		26	
Тема 2.1. Лепка как один из способов украшения кондитерских изделий	Содержание	26	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК 10
	1. Содержание и задачи лепки. Виды скульптурных изображений. Инструменты и материалы для лепки.		
	2. Приёмы и техника создания лепных изображений. Особенности лепки фигур различных размеров и форм.		
	3. Особенности лепки классических и мультипликационных персонажей.		
	4. Современные направления в оформлении тортов. Особенности изготовления макетов тортов.		
	В том числе практические работы	18	
	Практическая работа № 19. Особенности выполнения бантов, ленточек и других украшений и аксессуаров для фигур, надписи.	2	
	Практическая работа № 20. Последовательность лепки растений. Лепка рельефного орнамента.	2	
	Практическая работа № 21. Лепка фруктов, ягод и овощей.	2	
	Практическая работа № 22. Лепка животных и птиц.	2	
	Практическая работа № 23. Особенности лепки фигуры человека в различном пространственном положении.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	Практическая работа № 24. Выполните элементы декора торта праздничной тематики (Новый год, 23 февраля, 8 марта и др.) по эскизу способом лепки.	2	
	Практическая работа № 25. Изготовление макета пирожных, пряников и их декорирование.	2	
	Практическая работа № 26. Изготовление макета круглого торта и его декорирование.	2	
	Практическая работа № 27. Изготовление муляжа торта «Ёжик».	2	
ВСЕГО		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета, оснащенный:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации дисциплины

Основные источники:

1. В.А.Иванова – «Рисование и лепка» - Москва. «Академия», 2014г.
2. В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия», 2015г.
3. В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия», 2015г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия», 2015г.
3. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия», 2016г.
4. Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс», 2014год.
5. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия», 2016г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к результатам обучения.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / профессионального модуля осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - история возникновения рисования и техники изобразительной грамоты; - сведения о работе с инструментами и принадлежностями для рисования; - различать виды и техники рисования; - техники безопасности при работе с материалами и инструментам; - техники лепки макетов различной формы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
Умения: - владение навыками рисования узоров; - выполнение творческие композиции; - наблюдение за предметами, анализ его объема, пропорций, формы; - работа с натуры по памяти; - применение технических приемов росписи, техники лепки элементов украшения для тортов; - выполнение лепки фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента - выполнение лепки макетов тортов, используя законы композиции.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ. 11 Основы финансовой грамотности

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ. 11 Основы финансовой грамотности является частью основной образовательной программы. Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и может быть использована также в процессе получения дополнительного профессионального образования.

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

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

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

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

- 1) приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- 2) развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- 3) формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих основных задач:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе практическая работа	30
Консультации	10
Экзамен	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономического поведения человека			
Тема 1. Деньги и финансы	Потребности и блага. Капитал и деньги. Инфляция, ее причины и формы проявления. Финансовые отношения и финансовая система РФ	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа : тест по теме	2	
Тема 2. Личное финансовое планирование	Личные доходы. Личные расходы. Постановка финансовых целей. Личный и семейный бюджет.	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: планирование доходов	2	
	Практическая работа: планирование, составление семейного бюджета	2	
Раздел 2. Управление финансовыми ресурсами			
Тема 3. Банковская система РФ и микрофинансовые организации	Центральный банк РФ. Кредитные организации (банки). Небанковские кредитные организации. Микрофинансовые организации, ломбарды и кредитные кооперативы	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: практикум , тестовые задания	2	
Тема 4. Основы расчетно-кассовых операций	Безналичные операции, банковские и денежные переводы. Платежные карты. Кассовые и валютно-обменные операции	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 5. Кредитование физических лиц	Сущность кредитования и виды кредитов для физических лиц. Процедура рефинансирования и реструктуризации кредитов. Потребительский кредит. Ипотечный кредит.	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 6. Депозит как способ сбережения денежных средств	Сбережения и накопления. Сущность банковского вклада (депозита). Открытие вклада. Управление вкладом.	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 7. Инвестиции	Понятие инвестиций и их виды. Ценные бумаги и их доходность. Инвестиционный портфель. Биржи. Способы инвестирования, доступные физическим лицам.	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 8. Пенсионное обеспечение	Государственная пенсионная система. Пенсионный фонд РФ и его функции. Негосударственные пенсионные фонды.	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11

	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 9. Страхование	Система страхования в РФ. Страховые риски. Виды страхования для физических лиц. Договор страхования.	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 10. Налогообложение граждан	Налоги: понятие, функции, классификация. Элементы налога. Виды налогов, уплачиваемых физическими лицами.	4	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Тема 11. Риски в управлении финансовыми ресурсами	Управление финансовыми рисками. Финансовые риски в период экономического кризиса. Основные признаки и виды финансовых пирамид. Виды финансового мошенничества и правила личной финансовой безопасности.	2	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Раздел 3. Основы предпринимательства			
Тема 12. Собственный бизнес и работа по найму	Собственный бизнес и работа по найму: плюсы и минусы. Создание собственного бизнеса. Разработка бизнес - идеи и содержание бизнес-плана. Государственная поддержка при кредитовании малого и среднего бизнеса.	4	ОК.1 – ОК4, ОК7, ОК11
	Практическая работа: тестовые задания, практические задания по теме	2	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		58	
Практическая работа обучающегося (всего)		30	
Промежуточная аттестация экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: легко перемещаемые в пространстве столы, стулья, доска, раздаточный материал по изучаемым темам.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основная литература

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

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

3. Финансы: Учебник/В.А.Слепов, А.Ф.Арсланов, В.К.Бурлачков и др., 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.: 90х60 1/16. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=486501> 2. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски : учеб. пособие / Н.А. Казакова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 208 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=780645>

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

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

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

Интернет ресурсы:

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=556626> Информационно-правовая система Гарант www.garant.ru

Информационно-правовая система Консультант Плюс www.consultant.ru

Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>

Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opec.ru>

Права человека в России <http://www.hro.org>

Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>

Электронная библиотека экономической и деловой литературы
<http://www.aup.ru/library>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.11 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - история возникновения рисования и техники изобразительной грамоты; - сведения о работе с инструментами и принадлежностями для рисования; - различать виды и техники рисования; - техники безопасности при работе с материалами и инструментам; - техники лепки макетов различной формы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
Умения: - владение навыками рисования узоров; - выполнение творческие композиции; - наблюдение за предметами, анализ его объема, пропорций, формы; - работа с натуры по памяти; - применение технических приемов росписи, техники лепки элементов украшения для тортов; - выполнение лепки фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента - выполнение лепки макетов тортов, используя законы композиции.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ. 12 Психология общения

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ 12. Психология общения

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ 12. Психология общения является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная дисциплина ОПЦ 08. Психология общения обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

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

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих основных задач:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила поведения человека;
- нравственные требования к профессиональному поведению;
- психологические основы общения;

- основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства, нормы отношений в коллективе;
- отношения руководителя и подчиненных;
- нормы речевого этикета в деловом общении.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В ходе освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы	68
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
Практические занятия	38
Дифференцированный зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Этика и культура поведения		26
Тема 1.1. Основы Этики	Содержание учебного материала	10
	1. Общие сведения об этической культуре. Этикет и культура поведения 2. Профессиональная этика. Деловой этикет.	
	В том числе практические работы	6
	Практическая работа № 1. Тестирование по методике «Взаимосвязь понятий этика и культура»	2
	Практическая работа № 2. Тестирование по теме «Требования к профессиональной этике»	2
	Практическая работа № 3. Тестирование по теме «Деловой этикет»	2
Тема 1.2. Культура общения	Содержание учебного материала.	14
	1. Культура телефонного общения 2. Деловая беседа, деловая переписка. Визитная карточка в деловой жизни 3. Визитная карточка в деловой жизни. Особенности национальной этики	
	В том числе практические работы	
	Практическая работа № 4. Составление резюме	2
	Практическая работа № 5. Составление делового протокола	2
	Практическая работа № 6. Тестирование «Ваш стиль делового общения»	2
	Практическая работа № 7. Имидж – залог успеха в профессиональном общении.	2
Раздел 2. Психологические аспекты общения		32
Тема 2.1. Психологические основы общения: взаимодействие и коммуникация	Содержание учебного материала.	18
	1. Общение - основа человеческого бытия. Классификация и структура общения 2. Общение как взаимодействие и восприятие людьми друг друга. 3. Общение как коммуникация	
	В том числе практические работы	
	Практическая работа № 8. Определение уровня владения невербальными средствами в процессе общения	2

	Практическая работа № 9. Определение уровня владения невербальными средствами в процессе общения.	2
	Практическая работа № 10. Управление невербальными средствами общения.	2
	Практическая работа № 11. Тестирование по методике «Уровень коммуникабельности»	2
	Практическая работа № 12. Техники саморегуляции психоэмоционального состояния	2
	Практическая работа № 13. Приемы эффективного слушания на различных этапах беседы.	2
Тема 2.2. Проявления индивидуальных особенностей личности в общении	Содержание учебного материала.	14
	1. Основные сведения о психологических процессах, психических свойствах, психических состояниях человека 2. Темперамент, характер, способности. Эмоции и чувства 3. Аргументы и их влияние на эффективность общения	
	В том числе практические работы	8
	Практическая работа № 14. Определение типа темперамента	2
	Практическая работа № 15. Составление кроссвордов по теме «Проявление индивидуальных особенностей личности»	2
	Практическая работа № 16. Ролевые игры, направленные на развитие навыков публичного выступления, на развитие умения аргументировать и убеждать. Анализ ролевых игр.	2
	Практическая работа № 17. Профессиональная речь.	2
Раздел 3. Конфликты в деловом общении		12
Тема 3.1. Конфликт, его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала.	12
	1. Конфликт и его структура. Правила поведения в конфликтах 2. Межличностный конфликт, его виды, и причины 3. Производственный конфликт и способы его урегулирования	
	В том числе практические работы	
	Практическая работа № 18. Методика «Стратегия поведения в конфликтных ситуациях» (методика К. Томаса)	2
	Практическая работа № 19. Тестирование по методикам «Уровень конфликтности»	2
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		68
Практическая работа обучающегося (всего)		38
Дифференцированный зачет		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором

3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины

Основная литература:

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

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

Дополнительные источники:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Интернет-ресурсы:

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

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.08 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13 Экология и природопользование

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ 09. Экология и природопользование

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 Экология и природопользование является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная дисциплина ОП.13 Экология и природопользование обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 06, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01	Уметь грамотно аргументировать необходимость формирования экологической культуры	сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек, общество-природа»
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию экологической информации, необходимой для выполнения задач, применимо профессиональной деятельности	Знать основные экологические понятия, в том числе применимые в профессиональной деятельности, понимать взаимосвязи между уровнями экосистем и человеком, обществом, знать основные экологические законы и закономерности
ОК 03	Уметь составлять опросники, презентации, доклады, буклеты и т.д. экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры	Знать основные экологические проблемы общества глобального, регионального и локального характера; факторы, влияющие на здоровье человека; критерии, характеризующие экологическую культуру
ОК 04	владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей	Знать экологическую безопасность окружающих человека вещей, предметов, местности
ОК 05	Уметь осуществлять устную и письменную коммуникацию экологической направленности на русском языке Российской Федерации	Знать написание и произношение основных экологических терминов и понятий на русском языке Российской Федерации
ОК 06	сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде	Знать основные экологические ценности и виды ответственности за экологическое правонарушение
ОК 07	сформированность экологического мышления и способности учитывать и	Знать критерии оценки экологического воздействия на здоровье человека или

	оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности	окружающую среду и последствия их воздействия
ОК 09	Уметь использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать, какие информационные технологии можно использовать в профессиональной деятельности
ОК 10	Уметь аргументировать выполнение гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни экологическими законами и постановлениями	владение знаниями экологических законов, постановлений, решений, программ, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни
ЛР	Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2 (за счет часов теоретического обучения)

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся, курсовой работы (проекта), учебной и производственной практики	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов ¹⁴ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экологии		2	
Тема 1.1. Экологическая система	Содержание 1. Экологическая система. Развитие и эволюция экосистем. Агроэкосистемы	2	ОК 01 - ОК 10, ЛР
Раздел 2. Взаимодействие природы и общества		20	
Тема 2.1. Концепция устойчивого развития общества	Содержание	4	ОК 01 - ОК 10, ЛР
	1. Концепция устойчивого развития общества 2. Экологические организации международного и государственного уровня		
Тема 2.2. Природные ресурсы и их рациональное использование	Содержание	6	
	1. Классификация природных ресурсов 2. Рациональное использование природных ресурсов		
	В том числе практические работы	2	
	Практическая работа № 1. Механизм образования кислотных дождей	2	
Тема 2.3. Деградация почв и мелиоративные мероприятия	Содержание	6	
	1. Деградационные процессы. Борьба с деградацией почв. 2. Современное состояние плодородия почв России		
	В том числе практические работы	2	

¹⁴ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Практическая работа № 2. Расчет полигона твёрдых бытовых отходов (ТБХ)	2	
Тема 2.4. Экологический мониторинг	Содержание	4	
	1. Роль экологического мониторинга 2. Загрязнение вод, почв, атмосферы.		
Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования		8	ОК 01 - ОК 10, ЛР
Тема 3.1. Функции и методы государственного экологического управления	Содержание	4	
	1. Экологическое законодательство России. Органы государственного управления природопользования 2. Государственное управление сельскохозяйственным природопользованием		
Тема 3.2. Экологический контроль	Содержание	4	
	1. Государственный экологический контроль за загрязнением и пользовании природными ресурсами 2. Плата за пользование природными ресурсами, в том числе за негативное воздействие хозяйствующего субъекта на окружающую среду		
Раздел 4. Состояние природных ресурсов и окружающей среды в России		4	ОК 01 - ОК 10, ЛР
Тема 4.1. Современные проблемы состояния природных ресурсов и окружающей среды	Содержание	2	
	1. Современные проблемы состояния природных ресурсов и окружающей среды		
	В том числе практических работ	2	
	Практическая работа № 3. «Международное сотрудничество в решении проблем природопользования»	2	
Дифференцированный зачет		2	
ВСЕГО		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

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

Кабинет «Экологии и природопользования», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий и плакатов, 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 Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Е. И. Тупикин. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности. Москва, Издательский центр «Академия», 2012г.

3.2.2. Электронные издания

1. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05092-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469436> (дата обращения: 19.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10302-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475572> (дата обращения: 19.11.2021).

Интернет-ресурсы:

«Экология производства» – журнал. Форма доступа: www.ecoindustry

www.ecologysite.ru (Каталог экологических сайтов).

www.ecoculture.ru (Сайт экологического просвещения).

www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i>		
особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; - основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории; принципы производственного экологического контроля; условия устойчивого состояния экосистем.	Менее 70 % - «неудовлетв.» 70-80% - «удовлетв.» 80-90% - «хорошо» 90-100% - «отлично»	Оценка выполнения заданий в форме билетов
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i>		
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности; характеризовать проблемы экологии; характеризовать состояние биосферы с учетом её освоения человеком.	Давать оценку действиям человека, нарушающего благоприятное состояние окружающей среды; Определять экологическую безопасность помещений.	Оценка выполнения практических заданий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2022 г.

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Паспорт рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденный Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 701; Профессиональный стандарт «Повар, кондитер» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.08.2013г., регистрационный № 29498
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, руководитель филиала, заместитель директора по воспитательной работе, курирующий воспитательную работу, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, педагог-психолог, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители организаций – работодатели

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах	ЛР 21

своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 22
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 23
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	ЛР 24
Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	ЛР 25
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 26
Демонстрация навыков противодействия коррупции	ЛР 27
Соответствие уровня сформированности личностных качеств студентов уровню запросов работодателя	ЛР 28
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 29
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 30
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 31
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 32
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности	ЛР 33
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 34
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых	ЛР 35

оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 36

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины		Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОД	Общеобразовательный цикл	
	Базовые дисциплины	
ОДБ.01	Русский язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДБ.02	Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДБ.03	История	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДБ.04	Физическая культура	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДБ.05	ОБЖ	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДБ.06	Естествознание	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДБ.07	Иностранный язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДБ.08	Астрономия	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДБ.09	Родная литература	ЛР 7, ЛР 10, ЛР 15, ЛР 49
ОДП	Профильные дисциплины	
ОДП.01	Математика	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДП.02	Информатика	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОДП.03	Экономика	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 23-26, ЛР 28, ЛР 31
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего мест	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 23-26, ЛР 28, ЛР 31

ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 23-26, ЛР 28, ЛР 31
ОПЦ.06	Охрана труда	ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15,ЛР 16,ЛР 17,ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20,ЛР 21,ЛР 22,ЛР 23,ЛР 24, ЛР 25,ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, Л29,ЛР30,ЛР 31,ЛР 32, ЛР 33
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 35 ЛР
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15,ЛР 16,ЛР 17,ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20,ЛР 21,ЛР 22,ЛР 23,ЛР 24, ЛР 25,ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, Л29,ЛР30,ЛР 31,ЛР 32, ЛР 33
ОПЦ.09	Физическая культура	ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15,ЛР 16,ЛР 17,ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20,ЛР 21,ЛР 22,ЛР 23,ЛР 24, ЛР 25,ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, Л29,ЛР30,ЛР 31,ЛР 32, ЛР 33
ОПЦ.10	Специальное рисование и лепка	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 44, ЛР 49
ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности	ЛР 23, ЛР 24, ЛР 33, ЛР 36, ЛР 37, ЛР 38
ОП.12	Психология общения	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 23-26, ЛР 28, ЛР 31
ОП.13	Экология и природопользование	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 23-26, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33
ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15,ЛР 16,ЛР 17,ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20,ЛР 21,ЛР 22,ЛР 23,ЛР 24, ЛР 25,ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, Л29,ЛР30,ЛР 31,ЛР 32, ЛР 33
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15,ЛР 16,ЛР 17,ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20,ЛР 21,ЛР 22,ЛР 23,ЛР 24, ЛР 25,ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, Л29,ЛР30,ЛР 31,ЛР 32, ЛР 33
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15,ЛР 16,ЛР 17,ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20,ЛР 21,ЛР 22,ЛР 23,ЛР 24, ЛР 25,ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, Л29,ЛР30,ЛР 31,ЛР 32, ЛР 33
ПП.1.01	Практика по профилю профессии	ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15,ЛР 16,ЛР 17,ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20,ЛР 21,ЛР 22,ЛР 23,ЛР 24, ЛР 25,ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, Л29,ЛР30,ЛР 31,ЛР 32, ЛР 33
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15,ЛР 16,ЛР 17,ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20,ЛР 21,ЛР 22,ЛР 23,ЛР 24, ЛР 25,ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, Л29,ЛР30,ЛР 31,ЛР 32, ЛР 33
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15,ЛР 16,ЛР 17,ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20,ЛР 21,ЛР 22,ЛР 23,ЛР 24, ЛР 25,ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, Л29,ЛР30,ЛР 31,ЛР 32, ЛР 33
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 35
ПП.2.01	Практика по профилю профессии	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР

		33, ЛР 34, ЛР 35
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 35
ПП.3.01	Практика по профилю профессии	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 35
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 35
ПП.4.01	Практика по профилю профессии	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 35
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27, ЛР 28, ЛР 29, ЛР 30, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 35
ПП.5.01	Практика по профилю профессии	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 28, ЛР 31, ЛР 32, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 35

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы в Октябрьском филиале КГБ ПОУ «УАПК» направлен на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Данная программа разработана филиалом КГБ ПОУ «УАПК» в Октябрьском районе на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», с учетом Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и преемственности целей, задач примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию. Примерная рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в Октябрьском филиале КГБ ПОУ «УАПК»

Основой разработки рабочей программы воспитания являются положения следующих документов:

Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);

Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 30.04.2021);

Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.03.2021);

Федеральный закон от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;

Федеральный закон от 21.12.1996 (ред. от 17.02.2021) № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»

Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об

утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального образования»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ (с изменениями на 09.04.2015);

Рабочая программа воспитания разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

В Октябрьском филиале КГБ ПОУ «УАПК» созданы социально-психологические и педагогические условия для дальнейшего успешного обучения и психологического развития каждого обучающегося. Для реализации программы воспитания образовательная организация укомплектована квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

- Руководитель, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации;

- Зав. по УПР;
- социальный педагог- 1;
- методист-1;
- мастера п/о -3;
- преподаватели -13;
- классные руководители-10;
- социальный педагог- 1;
- воспитатель общежития-1,
- библиотекарь -1.
- руководитель физ. воспитания-1.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК» имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием. Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает:

- библиотека;
- электронная библиотека;
- официальный сайт КГБ ПОУ «УАПК»;
- информационные стенды.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Воспитательная деятельность образовательной организации представлена на сайте Октябрьского филиала КГБ ПОУ «УАПК».

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

решением Педагогического совета
(филиал КГБ ПОУ «УАПК» в
Октябрьском районе)
Протокол от даты № _____

ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на период 2021- 2022 г.

с. Покровка 2021 год

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др., а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1.	Линейка День знаний	311,321, 331,341	Актальный зал	Зав. по УПР, соц. педагог, Классные руководители	ЛР 1,2,3,7,8	«Социально-педагогическое и психологическое сопровождение воспитательного процесса»
3	Общий классный час «Терроризму – нет!». Информационный стенд (ко дню солидарности в борьбе с терроризмом)	311	Актальный зал	Социальный педагог, Классные руководители	ЛР 5,6	«Гражданин и патриот», Социально-педагогическое и психологическое сопровождение воспитательного процесса»
6-10	Сдача контрольных нормативов по физической культуре. Набор в спортивные	311	Спортивная площадка	Преподаватель физической культуры	ЛР 3,8,9,10,12	«ЗОЖ и физическое воспитание»

	секции.		колледжа			
8	День грамотности (олимпиада)	311,321,3 31,341	Кабинет русского языка	Преподаватель русского языка		«Духовно-нравственное развитие»
9	Общее собрание проживающих в общежитии: «Общежитие – здесь нам жить!»	311,321,3 31,341	Актальный зал	Социальный педагог, Классные руководители, Воспитатель		«Духовно-нравственное развитие» «Профессионально- трудоустройство»
13	Товарищеские встречи (игры) по волейболу		Спортивная площадка колледжа	Преподаватель физической культуры Кл.руководители	ЛР 12,14,24,36	«ЗОЖ и физическое воспитание»
15	Экскурсия в районный музей	311,321,3 31,341	Музей	Социальный педагог, Преподаватель истории	ЛР 1,2,3,4,5,7,8,10,23	«Духовно-нравственное развитие»
16	Всероссийский день бега «Кросс нации»	311,321,3 31,341	Парк	Преподаватель физической культуры Классные руководители	ЛР 1,2,3,4,5,7,8,10,23	«ЗОЖ и физическое воспитание» «Гражданин и патриот»
21	Тематические классные часы «Всемирный день мира»	311,321,3 31,341	кабинет	Классные руководители	ЛР 5,6	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»
27	Неделя ОБЖ	311,321,3 31,341	Кабинет, спортивная площадка колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 1,3,9,10,12,14	«ЗОЖ и физическое воспитание» «Гражданин и патриот»
28	Всемирная акция «Очистим планету от мусора»	311,321,3 31,341	Территория колледжа	Классные руководители	ЛР 1,2,3,4,5,7,8,10	«Экология в мире природы»

30	Туристический слет (27.09 Всемирный день туризма)	311,321,3 31,341	Спортивная площадка колледжа	Преподаватель физической культуры Кл.руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14	ЗОЖ и физическое воспитание» «Гражданин и патриот»
ОКТАБРЬ						
1	Классные часы по группам К Дню пожилого человека «Дорогие мои старики»	311,321,3 31,341	кабинет	Кл.руководители	ЛР 2,4	«Духовно-нравственное развитие»
2	День профтехобразования (Поздравление ветеранов профтехобразования)	321,331,3 41	Актальный зал	Руководитель Октябрьского филиала, мастера п/о	ЛР 21,23,27,29	«Духовно-нравственное развитие» «Социальное партнерство образовательной организации»
5	День учителя	311,321,3 31,341	Актальный зал	Кл. руководители, старостат	ЛР 21,23,27,29	«Духовно-нравственное развитие»
7	Осенний кросс	311,321,3 31,341	Парк	Преподаватель физической культуры Кл. руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14	«ЗОЖ и физическое воспитание» «Духовно- нравственное развитие»
11	Первенство по силовым видам спорта (гири)	311,321,3 31,341	Спортивный зал	Преподаватель физической культуры	ЛР 4,5,27,29	«ЗОЖ и физическое воспитание» «Духовно-нравственное развитие»
14	Посвящение первокурсников в жильцы общежития «Наш общий Дом - хорошо нам будет в нем»	311,321,3 31,341	Общежитие	Кл. руководители, Воспитатель	ЛР 1,3,9,10,12,14	«Духовно-нравственное развитие» «Профессионально- трудовое воспитание»
15	Всемирный день математики (олимпиада)	311,321, 331,341	Кабинет	Преподаватель математики	ЛР 1,3,4,9,10,19	«Духовно-нравственное развитие»
21	Посвящение в студенты «Студент – это звучит гордо!»	311,321, 331,341	Актальный зал	Кл. руководители, старостат	ЛР 5,6	«Гражданин и патриот» «Духовно- нравственное развитие»

22	Общее родительское собрание (1 курсы)	311	Актальный зал	Зав. по УПР, соц. педагог, Классные руководители		«Социально-педагогическое и психологическое сопровождение воспитательного процесса»
25-30	Неделя «Автомеханик»	311,321, 331,341	Кабинет, слесарная мастерская	Мастер п/о Кл. руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14	«Профессионально-трудовое воспитание»
26	Тематические классные часы в группах (ко Дню Автомобилиста), конкурс стенгазет «Автомобили войны»	311,321, 331,341	Кабинет	Мастер п/о Кл. руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14	«Профессионально-трудовое воспитание» «Гражданин и патриот»
27	Осенний бал» конкурсноразвлекательная программа	311,321, 331,341	Актальный зал	Кл. руководители, Воспитатель		«Духовно-нравственное развитие»
НОВАБРЬ						
2	День народного единства. Познавательная беседа о происхождении праздника в группах 1 курса	311,321,3 31,341	Библиотека колледжа	Социальный педагог колледжа, преподаватель истории, библиотекарь	ЛР 1,2,3,5,7,8,11	«Гражданин и патриот» «Духовно- нравственное развитие»
3	Акция «Чистый двор»	311,321, 331,341	Территория колледжа	Кл. руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14,24,25	«Духовно- нравственное развитие» «Профессионально-трудовое воспитание»
11	Соревнования по дартсу	311,321, 331,341	Спортивный зал «Олимпиец»	Преподаватель физической культуры	ЛР 21,23,27,29	«ЗОЖ и физическое воспитание»
11	200 лет со дня рождения Ф. М. Достоевского (оформление стенда, выставка книг, урок-суд)	311,321,3 31,341	Кабинет литературы	Преподаватель русского языка и литературы	ЛР 1,2,3,7,8	«Духовно-нравственное развитие»
15-20	Неделя Математики		Кабинет математики	Преподаватель математики	ЛР 6,7,8,19,20,21,28,3	

					2	
16	День взаимоуважения – общий классный час		Актальный зал	Социальный педагог , Кл. руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14,24,25	«Духовно-нравственное развитие» «Гражданин и патриот»
18	Международный день отказа от курения: рейды по проверке соблюдения норм этики в общественных местах (отказ от курения) -акция «Конфета вместо сигареты		Территория колледжа	Социальный педагог Кл. руководители	ЛР 1,3,4,9,10,19	«ЗОЖ и физическое воспитание» «Духовно-нравственное развитие», «Правовое сознание»
23	Мероприятие, посвященное Дню матери «Все на земле от материнских рук»		Библиотека колледжа	Социальный педагог колледжа, Библиотекарь, Классные руководители	ЛР 1,2,3,7,8	«Духовно-нравственное развитие»
24	Всероссийская неделя «Театр детям и юношеству». Встреча с режиссером Народного театра им. Б. Мекерова с. Покровка Е. Е. Комарчевой, актерами театра, экскурсия в Народный театр им. Б. Мекерова с. Покровка	311, 331,341	Народный театр им. Б. Мекерова с. Покровка	Социальный педагог колледжа, Библиотекарь, Классные руководители	ЛР1,3,9,10,12,1,24,25	«Духовно-нравственное развитие» «Социальное партнерство образовательной организации»
ДЕКАБРЬ						
1	Круглый стол «Всемирный день борьбы со СПИДом»	311, 331,341	Актальный зал	Социальный педагог, кл.руководители Мед. работник	ЛР 1,2,3,7,8	«Духовно-нравственное развитие», «ЗОЖ и физическое воспитание» «Правовое сознание»
1-4	Неделя Иностранного языка	311, 331,341	кабинет	Преподаватель английского языка	ЛР 1,3,9,10,12,14,24,25	«Духовно-нравственное развитие» «Гражданин и патриот»

6-11	Неделя русского языка и литературы	311, 331,341	кабинет	Преподаватель русского языка и литературы	ЛР 13,15,16,18	«Духовно-нравственное развитие» «Гражданин и патриот»
10	Единый урок «Права человека» (Международный день прав человека)	311, 331,341	Библиотека колледжа	Социальный педагог колледжа, Библиотекарь	ЛР1,2,3,5,7,8,11	«Гражданин и патриот» «Правовое сознание»
13-18	Неделя Истории	311, 331,341	кабинет	Преподаватель истории	ЛР 21,23,27,29	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»
24	Литературная гостиная - 120 лет со дня рождения А. А. Фадеева	311, 331,341	Библиотека колледжа	Преподаватель литературы, библиотекарь	ЛР 1,3,9,10,12,14,24,25	«Духовно-нравственное развитие» «Гражданин и патриот»
28	Общий классный час «Административная и Юридическая ответственность подростков»	311,321,331,341	Актный зал	Инспектор ПДН, Социальный педагог	ЛР1,2,3,5,7,8,11	«Гражданин и патриот» «Социально-педагогическое и психологическое сопровождение воспитательного процесса» «Правовое сознание»
28	Праздничный Новогодний вечер	311, 321,331,341	Актный зал	Преподаватели физической культуры	ЛР 21,23,27,29	«Духовно-нравственное развитие»
ЯНВАРЬ						
13	Классные часы по группам «Земля моя Октябрьская» ко дню основания Октябрьского района (4 января)	311, 321,331,341	кабинет	Классные руководители	ЛР 1,3,4,5	«Духовно-нравственное развитие» «Гражданин и патриот»
17-22	Всемирный день снега (Международный день зимних видов спорта – 17.01)	311, 321,331,341	Спортивная площадка колледжа	Преподаватель физической культуры	ЛР 21,23,27,29	«ЗОЖ и физическое воспитание»
24-29	Неделя Информатики	311, 321,331,	Библиотека колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 21,23,27,29	Социально-педагогическое и психологическое

		341				сопровождение воспитательного процесса
25	«Татьянин день» - День студента»	311, 321,331, 341	Библиотека колледжа	Социальный педагог, библиотекарь	ЛР 1,2,3,7,8	«Духовно-нравственное развитие»
25	Турнир по шашкам	311, 321,331, 341	Актный зал	Преподаватель физической культуры Кл. руководители	ЛР 5,6,7	, «ЗОЖ и физическое воспитание»
27	Классный час презентация День снятия блокады Ленинграда (26.01.1944)	311, 321,331, 341	Актный зал	Преподаватели литературы, истории	ЛР 1,2,3,7,8	«Духовно-нравственное развитие» «Гражданин и патриот»
ФЕВРАЛЬ						
1-29	Месячник военно-патриотического воспитания.	321,331	колледж	Кл. руководители	ЛР 5,6,7	«Гражданин и патриот»
3	Мероприятие, посвященное Дню борьбы с ненормативной лексикой «Ты таков, какова твоя речь»	321,331,3 41	Актный Зал	Социальный педагог, инспектор ПДН и КДН по Октябрьскому округу	ЛР 21,23,27,29	«Социально-педагогическое и психологическое сопровождение», «Правовое сознание»
7-12	Товарищеские встречи по волейболу (День рождения волейбола 09.02)	321,331,3 41	Спортивный зал «Олимпиец»	Преподаватель Физической культуры	ЛР 5,6,7	«ЗОЖ и физическое воспитание» «Духовно- нравственное развитие»
14	День всех влюбленных» (почта, оформление холла)		Холл колледжа	Классные руководители	ЛР 1,2,3,7,8	«Духовно-нравственное развитие»
14-19	Неделя «Сварщик»	321,331,3 41	Кабинет. Мастерские колледжа	Мастер п/о Классные руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14	«Профессионально- трудовое воспитание»
15-19	День памяти воинов Афганской войны (встреча с воинами интернационалистами, посещение музея)	311,321,3 31,341	Музей	Классные руководители Преподаватель истории	ЛР 5,6,7	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»

21	День защитника Отечества. Выпуск сатирического военного плаката, конкурсно- развлекательное мероприятие «Аты-баты шли солдаты»	311,331, 341	Актный зал	Социальный педагог Классные руководители	ЛР 21,23,27,29	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»
22	Тематические классные часы в группах (Международный день родного языка – 21.02)	311,331, 341	Кабинет	Классные руководители	ЛР 5,6,7	Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»
МАРТ						
1- 6	Масленица	311,331, 341	Актный зал, территория колледжа	Социальный педагог Кл.руководители	ЛР 1,2,3,7,8	«Духовно-нравственное развитие»
1	Круглый стол Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом	311,331, 341	Актный зал	Инспектор ПДН Социальный педагог колледж	ЛР 5,6,7	«Социальное партнерство образовательной организации», «Правовое сознание»
4	Конкурсная программа, посвященная Международному Женскому дню	311,331, 341	общеежитие	Воспитатель Социальный педагог Кл.руководители	ЛР 5,8	«Духовно-нравственное развитие»
9-11	Троеборье (соревнования)	311,331, 341	Спортивный зал «Олимпиец»	Преподаватель Физической культуры	ЛР 5,6,7	«ЗОЖ и физическое воспитание»
14- 19	Неделя «Повар, кондитер»	311,331, 341	Кабинет, учебная лаборатория	Мастер п/о Преподаватель спец. дисциплин	ЛР 1,3,9,10,12,14	Профессионально- трудовое воспитание» «Социальное партнерство образовательной организации»
20	День работников ЖКХ	311,331, 341	Кабинет, учебные мастерские	Мастер п/о Преподаватель спец. дисциплин	ЛР 1,3,9,10,12,14	«Профессионально- трудовое воспитание» «Социальное партнерство образовательной организации»

22	Классные часы по группам Международный день счастья «Счастье в ладошках»	311,331, 341	Кабинет	Кл. руководители	ЛР 5,8	«Духовно-нравственное развитие»
22-31	Мероприятия по благоустройству дамбы на р. Раздольной	311,331	С. Покровка	Кл. руководители	ЛР 1,2,3,4,5,7,8,10	«Экология в мире природы» Профессионально- трудовое воспитание»
29	Тематические классные часы (18.03 – день воссоединения Крыма и России)	311,331	кабинет	Кл. руководители	ЛР 21,23,27,29	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»
АПРЕЛЬ						
1	День рождения училища	311,331	Актный Зал	Мастер п/о Преподаватель спец. Дисциплин, кл. руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14	Профессионально- трудовое воспитание» «Социальное партнерство образовательной организации»
6	Всемирный день настольного тенниса (Соревнования по настольному теннису)	311,331	Спортивный зал «Олимпиец	Преподаватель Физической культуры	ЛР 5,6,7	ЗОЖ и физическое воспитание»
11-16	Неделя Физики и Астрономии	311,331	Кабинет физики и астрономии	Преподаватель физики и астрономии	ЛР 1,2,3,7,8	«Социальное партнерство образовательной организации»
12	Познавательная беседа к Дню космонавтики	311,331	Библиотека колледжа	библиотекарь	ЛР 1,2,3,7,8	«Гражданин и патриот»
15	День открытых дверей	311,331	Актный Зал	Социальный педагог Классные руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14	Профессионально- трудовое воспитание» «Социальное партнерство образовательной организации»
21-22	Всероссийский субботник	311,321,3 31, 341	Территория колледжа	Социальный педагог Классные руководители	ЛР 1,3,9,10,12,14,24, 25	Профессионально- трудовое воспитание»

с25-9.05	Вахта памяти	311,321,3 31, 341	колледж	Социальный педагог Классные руководители	ЛР 5,6,7	Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»
26	Тематические классные часы в группах (27.04 Всемирный день породненных городов	311,321,3 31	кабинет	Классные руководители	ЛР 21,23,27,29	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»
МАЙ						
9	«День Победы». Посещение торжественного мероприятия на центральной площади с. Покровка, участие в торжественном мероприятии	311,321,3 31	Центральная площадь с. Покровка	Социальный педагог колледж, Классные руководители	ЛР 1,2,3	«Гражданин и патриот» «Социальное партнерство образовательной организации», «Духовно-нравственное развитие»
18	Мероприятие ко дню Международного Дня музеев	311,321,3 31	Библиотека колледжа	библиотекарь Классные руководители	ЛР 1,2,4,5	«Духовно-нравственное развитие»
23-28	Военные сборы (для 1 курсов)	311,321,3 31	В/ч С. Сергеевка	Преподаватель ОБЖ, физической культуры	ЛР 21,23,27,29	Гражданин и патриот» «Социальное партнерство образовательной организации»
24	Тематические классные часы (22.05 – День Государственного флага России)	311,321,3 31	кабинет	Классные руководители	ЛР 21,23,27,29	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»
ИЮНЬ						
1-11	Сдача контрольных нормативов ГТО	321,331, 341	Спортивный зал «Олимпиец»	Преподаватель физической культуры	ЛР 5,6,7	«ЗОЖ и физическое воспитание»
6	Литературная гостиная «Пушкинский день России»	321,331, 341	Кабинет литературы	Преподаватель литературы	ЛР 1,2,3,5,7,8,9,10,11	«Духовно-нравственное развитие»

12	Классные часы «День России»	321,331, 341	кабинет	Классные руководители	ЛР 21,23,27,29	«Гражданин и патриот» «Духовно –нравственное развитие»
22	День памяти и скорби	321,331, 341	кабинет	Преподаватель истории	ЛР 21,23,27,29	«Гражданин и патриот» «Духовно – нравственное развитие»
26	Конкурсная развлекательная программа ко Дню Молодежи	321,331, 341	Актный Зал	Воспитатель Классные руководители	ЛР 5,8	«Духовно –нравственное развитие»

Приложение IV

к ОПОП по профессии
08.01.10 Мастер жилищно-
коммунального хозяйства

ФОНДЫ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО КВАЛИФИКАЦИИ ПОВАР ПО ПРОФЕССИИ

«43.01.09 Повар, кондитер»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

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

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

1.2. Применяемые материалы

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

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

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

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

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

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

Для проведения демонстрационного экзамена используется один или несколько модулей компетенций Ворлдскиллс «Поварское дело».

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

Демонстрационный экзамен проводится в форме государственного экзамена.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс.

2.2. Порядок проведения процедуры

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

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

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

Задание состоит из 3 модулей и соответствует содержанию:

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

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

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

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

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

Ход выполнения задания оценивается методом экспертного наблюдения. Оценивание осуществляется членами государственной экзаменационной комиссии, прошедшими обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и внесенными в реестр экспертов Ворлдскиллс Россия.

Для оценки результатов демонстрационного экзамена используется специально разработанная система критериев. По результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого принимается решение об итогах демонстрационного экзамена.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания для ДЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.1.1 Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.3-2022-2024

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.3
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	<u>ДА</u>
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	<u>ГИА</u>
11	Формат проведения ДЭ	Х
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно- технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.	1,8%

2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	Специалист должен знать и понимать:• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь:• Следить за соблюдением правил личной гигиены;• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;• Планировать и реализовывать рекламные кампании.	1,5%
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Специалист должен знать и понимать:• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;• Причины порчи пищи;• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;• Применять внутренний бизнес- концепт НАССР;• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	5,1%
4	Знания об ингредиентах и меню	Специалист должен знать и понимать:• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; •Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; •Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; •Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;• Пищевую ценность ингредиентов;• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;• Виды и стили составления меню;• Баланс при составлении меню;• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь:• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;•Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;• Подбирать продукты для фирменных блюд; •Составлять меню для различных событий и ситуаций;• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;• Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	1,95%

5	Подготовка ингредиентов	Специалист должен знать и понимать: • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий.	6%
6	Применение различных методов тепловой обработки	Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: - о Супы и соусы; - о Закуски горячие и холодные; - Салаты и холодные блюда; - о Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; - о Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; - о Овощные и вегетарианские блюда; - о Фирменные и национальные блюда; - о Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; - о Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать	5%

		ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.	
7	Изготовление и презентация блюд	Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий.	10,9%
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	3,3%

3.2 Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, В, С, D).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, В, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А: Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля Е: Холодная закуска паштет из куриной печени

Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени.

- Минимум два гарнира на усмотрение участника

- Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника.
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 90 г. Максимум 150 г.
- 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14°С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля С: Горячее блюдо из рыбы

Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира на выбор участника
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта

- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.

3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 1 °C до 14 °C
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и заказывать их не

нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Образец заполнения меню

Меню

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска (Finger – Food)	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

3.3 Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из сто балльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

3.4 Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль В: Холодная закуска паштет	В: Холодная закуска паштет		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль С: Горячее блюдо из рыбы	С: Горячее блюдо из рыбы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итог	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55